Gran Hotel "SALTO"

BANCO DE SEGURO
DEL ESTADO

Sus reservas en títulos
Deuda Pública y en pro
piedades urbanas y rurales
están radicadas en el pa
y al servicio del paí

Vista parcial de la Central de Servicios médicos - Mercedes esq. Julio Herrera y Obes.

Parque Forestal "Joaquín Suárez" (Carrillos). Un edificio de árboles.

Almanaque del

BANCO DE SEGUROS DEL ESTADO

Publicación que edita anualmente el BANCO DE SEGUROS DEL ESTADO desde 1914 y con la que pretende suministrar un bagaje de conocimientos útiles al común de la gente y, de modo especial, a quienes desarrollan la riqueza agropecuaria de la República.

La publicación de las colaboraciones que incluye este Almanaque, no implica, necesariamente, que el Banco comparta los puntos de vista en ellas sustentados.

EDICION: 30.000 EJEMPLARES
DISTRIBUCION GRATUITA

MONTEVIDEO - URUGUAY
AÑO XLI
1954

NUESTRA PORTADA

La reproducción de una fotografía tomada por el señor Sr. Alberto Arnaldo [illegible], en la estación "Entrerrios", propiedad de Pasullino Ocampo Sociedad Agropecuaria, sita en Estación "Pampa" (Dpto. de Tacuarembó).

Fueron su colaborador el director Sr. Alfredo Alvez, del personal del establecimiento.

A todos ellos, el reconocimiento del Banco de Seguros del Estado.

BANCO DE SEGUROS DEL ESTADO

CREADO POR LEY Nº 3935, DE 27 DE DICIEMBRE DE 1911

Capital totalmente integrado:	$ 10.000.000.00
Reservas al 30/IX/953:	" 90.009.040.34
	$ 100.009.040.34

10832

Casa Central:

AVENIDA AGRACIADA Y MERCEDES

MONTEVIDEO - URUGUAY

Sucursales:

ARTIGAS, CANELONES, TRINIDAD, FLORIDA, MINAS, MALDONADO, PAYSANDU, ROCHA, FRAY BENTOS, RIVERA, SALTO, MERCEDES, TACUAREMBO, TREINTA Y TRES, DURAZNO

119 AGENCIAS GENERALES

196 AGENCIAS DE SEGUROS RURALES

$ 4.227.071.503.47

es el importe de los capitales

asegurados por el Banco

de Seguros del Estado

durante el año 1952.

★

BANCO DE SEGUROS DEL ESTADO

DIRECTORIO

En 1953

Presidente:

Dr. VICENTE BASAGOITI

Vicepresidente:

Sr. MARCOS BATLLE SANTOS

Vocales:

Dr. JULIO C. CANESSA
Sr. MARTIN EGUILUZ
Sr. LUIS KOSTER

Secretario General Letrado:

Dr. HUMBERTO BOGGIANO

Secretario Letrado:

Dr. HECTOR J. CERRUTI AICARDI

ADMINISTRACION

Gerente General:

Sr. IGNACIO REYES MOLNE

Gerentes:

Sr. LUIS J. B. BADETTO
Sr. RAUL E. PARAVIS
Sr. DIEGO MARTINEZ VASQUEZ
Sr. ROGELIO NAGUIL

Actuario:

Agr. JOSE GABARAIN

Contador:

Cr. EUCLIDES COSTA

$ 156.242.948.81

es el importe abonado por concepto

de indemnizaciones por el

Banco de Seguros del Estado

hasta el 31 de diciembre de 1952.

★

Adhesión Patriótica del Banco de Seguros del Estado

El 22 de Octubre del año 1953 se conmemoró el centenario del fallecimiento del General Juan Antonio Lavalleja y el 13 de Enero de 1954 se conmemorará el del fallecimiento del General Fructuoso Rivera.

Como adhesión a los homenajes recordatorios, el Directorio del Banco de Seguros del Estado encomendó al General Julián Más de Ayala y al Coronel Oscar Antúnez de Olivera la descripción —desde el punto de vista militar— de las Batallas de Sarandí y Guayabos, respectivamente, consideradas como las acciones bélicas más brillantes de ambos libertadores. Decidió, además, destinar dos láminas del Almanaque a la reproducción de los óleos más característicos de dichos Generales.

Brigadier General Juan Antonio Lavalleja

22 de Octubre de 1853 - 22 de Octubre de 1953

BANCO DE SEGUROS DEL ESTADO

Batalla de SARANDI

por el GENERAL JULIAN MAS DE AYALA

* * *

Durante el largo proceso de las luchas que sostuvo el pueblo oriental contra Portugal y el imperio del Brasil, para mantener primero y sostener después el derecho a ser un pueblo libre, son muy pocos los episodios perfectamente [illegible].

Al [illegible] [illegible] [illegible] que se [illegible] los [illegible] de los [illegible] del proceso [illegible].

Las [illegible] [illegible] lenta [illegible] [illegible] [illegible] durante la fase [illegible] [illegible] [illegible] [illegible] [illegible] [illegible] por una larga cadena de [illegible] [illegible] [illegible] San Borja [illegible] [illegible] Arapey [illegible] Cancha [illegible].

Un pueblo valiente, amante de la libertad, no merecía tanta desventura.

No analicemos las muchas causas que concurrieron para la repetición de tantos desastres, pero es claro que gran parte de esos revés militares se debió a la [illegible] de los comandos de las fuerzas orientales.

En otro período se inicia en el otoñal amanecer del 19 de abril de 1825 con el desembarco de Lavalleja en la punta de la Agraciada, período que finaliza con la total emancipación de nuestra patria el 4 de Octubre de 1828.

El 19 de abril fue la aurora radiante de un proceso histórico de realizaciones [illegible]. Pocas horas después de la aparición de Lavalleja en la Agraciada, en la mañana del 23, se [illegible] el [illegible] de Rivera con Lavalleja en la batalla del arroyo Monzón en el Período Emancipatorio trascendental y en el que Rivera [illegible] [illegible] [illegible] el [illegible] el [illegible] después de una larga [illegible] en pleno [illegible] [illegible] [illegible] la libertad [illegible] del [illegible] [illegible] de la [illegible] [illegible] [illegible] que [illegible] Lavalleja.

La [illegible] [illegible] [illegible] el desarrollo de un [illegible] [illegible] del que [illegible] [illegible]. De Monzón los [illegible] [illegible] [illegible] para levantar y enfortalecer a la lucha a sus nuevos compañeros, porque había llegado para el pueblo oriental la tan ansiada hora de su redención.

Rivera y Lavalleja se retiraron de Monzón para llamar a las armas a su pueblo, estructurar y dar forma a las unidades militares que capidamente se organizaron en el Durazno a [illegible] de Rivera y en el Pintado inmediato a Florida bajo la dirección de Lavalleja.

Durazno y Pintado fueron las bases iniciales sobre las que se efectuó la masa cuerpo y concentración de los primeros núcleos de voluntarios, los que inicialmente concurrie-

ron en una proporción [illegible] al 5 por ciento de la población [illegible] y capaz de empuñar las armas [illegible] do en un gran número [illegible] de [illegible] que [illegible] una juventud [illegible] en las [illegible] que [illegible] que [illegible] de más de 3.000 quedaron en los campos de batalla, tuvieron también como aquellos la misma fe, la misma [illegible] y la misma energía para rechazar e imponer al [illegible] de sus [illegible] de una libertad que tanto amaban.

Durante [illegible] la principal base y [illegible] del [illegible] a [illegible] plazo. [illegible] el [illegible] apoyo de [illegible] que [illegible] fuerzas [illegible], [illegible] por su posición geográfica y por que [illegible] los [illegible].

[illegible] de importancia que [illegible] el [illegible] de [illegible] la [illegible] tal, fueron las del prestigioso caudillo rioglandense, Coronel Bento Manuel Ribeiro, fuerza que llegando desde el Norte descendió al Sur del Río Negro por el Paso del Palmar pero estrechamente controlada por Rivera [illegible] Montevideo para unirse al Gral. Abreu de guarnición en esa villa.

Pronto después se movió Bento Manuel para sorprender y batir a Lavalleja, el que dirigía operaciones contra la guarnición enemiga que de [illegible] rendiendo el deseo del Jefe [illegible] a la [illegible] de Los [illegible] cero de todo una tarde, obligó al brasileño a contramarchar combatiendo hasta Cosquimba, para retornar de inmediato a Mercedes con las manos vacías, pudiendo así Lavalleja regresar sin contratiempos al Pintado.

Volvió a abandonar Bento Manuel a Mercedes y en marchas cautelosas llegó a San José, desde donde y triunfante se dirigió a Santa [illegible] cruzando el río Santa [illegible] por el paso de Juan Chico, habiendo estado [illegible] durante el desarrollo de esa marcha cuanto tenenete controlado por Rivera, él que en el arroyo de la Virgen se [illegible] a [illegible] desde allí hasta la base [illegible] donde se concentraron las fuerzas orientales, y donde durante todo un día y una noche permaneció formado el ejército en orden de batalla, en guardia para la acción que pese a [illegible] pero siendo el final el triunfo para el Jefe brasileño por lo reducido de su contingente o porque no estaba dentro de sus planes la batalla en esas circunstancias, condiciones y lugar, la eludió, prefiriendo ir a conferenciar con Lecor en Montevideo, donde, además, aumentó su fuerza reforzándola, la que alcanzó así un total de 1.400 hombres, perfectamente organizados, armados y equipados.

A los Jefes orientales no les [illegible] la batalla en ese momento y esto se debió en razón de que podíaseola provocar, no lo intentaron, quizás, porque una parte importante de sus fuerzas estaba [illegible] por partidas recientes a los [illegible] aún no había sido posible instruir y organizar en forma [illegible] la [illegible] a los que antes habría que fogonear en otras acciones de menor importancia.

Es indudable que el General Lecor pretendió oponer el máximo de sus fuerzas a la explosión revolucionaria de los patriotas, para dar en esas condiciones una batalla con resultado favorable a su [illegible] a causa del imperio, y esas fuerzas fueron los contingentes de Bento Manuel Ribeiro, el que en esa maniobra

[illegible] se encontraba estacionado al amparo de los muros de Montevideo el regimiento de Dragones de Rio Grande [illegible], hermosa unidad militar fuerte de [illegible] hombres, que [illegible] y por último las fuerzas del General Abreu de guarnición en Mercedes, con el regimiento 3º de Caballería imperial, reforzado con dos regimientos de Caballería del Coronel Jardin. Los que a marchas forzadas le llegarían desde Misiones.

En esa situación las fuerzas contendientes, fué que los Jefes [illegible] las cosas hicieron la [illegible] el [illegible] sobre el Rincón de Haedo para apo[illegible] los 3.600 caballos que el [illegible] de Abreu.

En la realización de esa delicada empresa fué que conquistó Rivera [illegible] inmediatas, un golpe estratégico de [illegible].

En Rincón fueron totalmente destruídos los dos regimientos de Ca[illegible] Fuerza que por esa razón no pudo intervenir en Sarandí conjuntamente con la de Abreu; o que, en el caso de que no hubiese intervenido en esa batalla, necesariamente que [illegible] a los Jefes orientales a mul[illegible] por [illegible].

Abreu quedó aislado en Mercedes, controlado por un escuadrón de Dra[illegible] del [illegible] y [illegible].

[illegible] Sarandí [illegible] que en [illegible] en [illegible].

al proceso de luchas contra el imperio del Brasil.

Rincón, Sarandí y Misiones [illegible] al proceso de luchas de este período [illegible] templo del carácter de un pueblo que quiso ser libre. Son reales y verdaderos triunfos nacionales, porque en su concepción y realización [illegible] intervinieron orientales.

[illegible] Sarandí [illegible] el talento militar de los Jefes [illegible] en la conducción de las [illegible] a la batalla [illegible] en el [illegible] de un y pocos meses, tiempo en el [illegible] inteligente y valiente [illegible] ciones, concentración [illegible] de los [illegible] por [illegible] desde el [illegible] desde [illegible] los informes de los distintos destacamentos [illegible] ya actuaron [illegible] Montevideo, [illegible] Mercedes, [illegible] Santa [illegible] mación: Laguna, Zuena, Manuel Oribe, Olivera, Ignacio Oribe y Benavides, respectivamente. Todos estuvieron impecables en su función de vigilancia e información, lo que hizo posible el mando, el dominio de todas sus fuerzas y el conocimiento perfecto de las del enemigo. Además esos destacamentos de seguridad fueron núcleos sobre los que se agruparon los elementos patriotas en esas apartadas regiones.

Llegó el día de Sarandí para los [illegible] pero antes, éstos pudieron [illegible] en el Perdido, en los Laureles,

Mercedes, El Águila, Colonia, Montevideo o en la frontera del Cerro Largo.

Lecor, en conocimiento del desastre sufrido por Jardim en el Rincón de Haedo, resolvió apurar el desarrollo de nuevas operaciones militares, tendientes a apagar de un golpe con los [illegible] [illegible] [illegible] [illegible] [illegible] [illegible] [illegible] [illegible] [illegible] [illegible] [illegible] [illegible] las fuerzas de [illegible] [illegible] [illegible] [illegible] [illegible] [illegible] [illegible] Manuel Ribeiro [illegible] Montevideo [illegible] de Octubre [illegible] [illegible] [illegible] por Manuel Oribe [illegible] fuerza [illegible] con un escuadrón de Dragones a órdenes de Bernabé Rivera.

Llegó el día de Sarandí, pero previamente, en Junio, la Asamblea de la Florida en su carácter de Autoridad Soberana, dispuso una reorganización necesaria en el mando de las fuerzas patriotas, dando a Lavalleja, el Jefe de los cruzados del 19 de Abril, la jerarquía de Capitán General de la provincia y General en Jefe del Ejército oriental, y el General Fructuoso Rivera pasó a ser la segunda autoridad militar con el cargo de Inspector General.

En Agosto, además, la Asamblea de la Florida se pronunció [illegible] sobre el [illegible] destino de nuestro pueblo, rompiendo definitivamente con el Brasil, declarando írritos, nulos y sin valor alguno los lazos que nos unieron al imperio, lazos impuestos con el poder de la fuerza y la violencia. [illegible] [illegible] el de la Asamblea, para que no hubiese más resonancia que el latir de los corazones de un pueblo que anhelaba ardientemente ser libre y soberano de su propio destino.

Bento Manuel Ribeiro, siguiendo el trazado de la Cuchilla Grande, alcanzó Minas y desde allí, siguiendo siempre el mismo camino, se orientó hacia el Norte controlado siempre por Manuel Oribe.

El Jefe brasileño marchaba en procura de la incorporación del Coronel Bento Gonçalves da Silva, el que con su regimiento de Caballería de [illegible] hombres había alcanzado [illegible] [illegible] del Yaguarón, [illegible] [illegible] hacia el [illegible] [illegible] por el [illegible] [illegible] Oribe.

[illegible] [illegible] Oribe con sus pequeñas patrullas, [illegible] [illegible] [illegible] [illegible] e informaciones [illegible] [illegible] [illegible] [illegible] que permitieron al [illegible] estar en permanente conocimiento de la situación, movimientos e intenciones del enemigo.

Rivera, en conocimiento de las actividades del enemigo, llegó a Sarandí el 6 de Octubre con la casi totalidad de su fuerza reunida, cubriéndose de inmediato hacia el Este con ligeras patrullas de seguridad que fueron instaladas sobre los pasos de los arroyos Tomás Cuadra y Maestre Campo, trasladándose después hasta La Cruz para conferenciar con Lavalleja, volviendo a Sarandí el día 7 para ordenar se reunieran inmediatamente de aquellos elementos de su dependencia que habían quedado a retaguardia desde Mercedes a Colonia y al respecto escribió al valeroso Teniente Felipe Caballero diciéndole: "Que él se encontraba en Sarandí, Lavalleja en La Cruz y Bento Manuel en lo de Barragán sobre el arroyo Illescas ayer 7 de Octubre, donde se le reunió Bentos Gonçalves, asegurándome que vienen sobre el Durazno por lo que se le ordenaba reunírsele con toda la gente a sus órdenes, dejando sobre Mercedes al Capitán Vélez en observación de Abreu, debiendo marchar día y noche para reunírsele.

Una nueva comunicación de Ma-

noche del día 9 a las 9 horas confirma la anterior información, por lo que debe interpretarse que las fuerzas [illegible] permanecieron dos días en lo de Barrazán, tiempo demasiado [illegible] perdido por alguna razón especial, más como bien pudo haber sido a espera de caballadas o la necesidad de informarse sobre la [illegible] de las fuerzas orientales.

El [illegible] a las [illegible] horas, Manuel Oribe informa que el [illegible] avanzaba [illegible] [illegible] y que a esa [illegible] de La [illegible] [illegible] [illegible] [illegible] [illegible].

La [illegible] por conocer noticias de [illegible] circunstancias [illegible] era grande. Esa misma tarde Rivera recibe a [illegible] del enemigo que no pensaba [illegible] donde estaban los Bentos [illegible] de un largo [illegible] que nada le dice de esta [illegible]".

En los días de estacionamiento en Sarandí, las fuerzas de Rivera continuaron realizando ejercicios de sable y lanza, maniobrando al mismo tiempo los caballos de reserva. El día 11 de tarde se ensillaron definitivamente los caballos de combate, sacándoseles los frenos hasta las 3 horas del siguiente día en que esta fuerza formó en orden de batalla, permaneciendo en esa actitud hasta el amanecer.

Bentos Manuel Ribeiro no se aproximaba en forma acelerada, siendo señalada su proximidad por oficiales de las avanzadas, los que a esa altura trasmitían sus partes en forma verbal. [illegible] de la Torre, actor en la acción de Sarandí y uno de los que la presenciaron, dice que: "La columna enemiga se dirigía hacia el "paso del Durazno, según los partes "[illegible] del Teniente Coronel "[illegible]. En este concepto, en la noche del 11 de Octubre ordenó Lavalleja a Oribe que se le reuniese "esa misma noche, en el campamento, lo "que se verificó a las 3 de la noche, habiendo emprendido su marcha Lavalleja desde La Cruz a las "oraciones. Reunidas ambas fuerzas "continuaron su marcha al Sarandí "donde se hallaba acampado Rivera "y a corto paso llegaron al amanecer del día 12 de Octubre".

Durazno estaba guarnecido por un batallón de infantería de libertos a órdenes del [illegible] y que [illegible] en [illegible] primer momento [illegible] [illegible], [illegible] la [illegible] de que [illegible] unidad [illegible] [illegible] [illegible] [illegible] [illegible] [illegible] Durazno en ese [illegible] [illegible] un punto de apoyo importante para las fuerzas orientales, tanto en caso de triunfo como en el de un contraste en la batalla que se iba a librar.

Rivera saludó a Lavalleja a su llegada a Sarandí, presentándole a los jefes y oficiales que se habían distinguido en la acción de Rincón de Haedo, pero Lavalleja, [illegible] por la grave responsabilidad del momento, abrevió la presentación, entrando de lleno a tomar las últimas y definitivas medidas y cada comando ordenó sus unidades en el dispositivo adoptado.

Del desarrollo de las distintas acciones e incidencias de la batalla se deduce con evidencia que Lavalleja planeó y ejecutó una interesante idea de maniobra, idea que consistió en [illegible] por una acción defensiva con el bloque más débil del dispositivo, es decir con las fuerzas que comandó Zufriategui, realizando al mismo tiempo un aferramiento o tentativa de distracción frontal con el centro a órdenes de Oribe, mientras que con las más aguerridas fuerzas de Rivera, iría decididamente a la ofensiva procurando el envolvimiento por el choque de la más [illegible] y así se desarrolló la batalla con alguna ligera variante.

La acción debió ejecutarse de sorpresa, golpe y en cuanto a los medios, sólo debía emplearse el arma blanca. La caballería patriota no [illegible] rá un solo tiro. [illegible] go impresionar que el [illegible] con ese [illegible] Lemoine [illegible] que [illegible] de [illegible] campo [illegible] infalible [illegible] efecto de [illegible] lacrimógenas [illegible] a [illegible] los por [illegible] fuerzas [illegible]

A las 7 horas de la mañana [illegible] dial [illegible] los primeros [illegible] exploración [illegible] que [illegible] de Mayor, para desde allí apreciar [illegible] las fuerzas patriotas y dictar sus órdenes [illegible] Rivera [illegible] Jefe [illegible] desde lo de Barragán a Sarandí en la esperanza de que llegado a un punto intermedio entre Durazno [illegible] tado, tenía la posibilidad aún de encontrar a los jefes orientales [illegible] tunidad de batirlos en detalle, quitándole fuerza y prestigio a la insurrección, pero allí frente a él, se [illegible] imposible su retirada. En consecuencia, se decidió por la batalla.

Su decisión fue rápida: ordenó sus fuerzas y con veloz maniobra dirigió su esfuerzo principal sobre el frente más débil del dispositivo [illegible] el de Zufriategui, pero la [illegible] realizó una conversión [illegible] con lo que el [illegible] quedó invertido y en la [illegible] formación. A la [illegible] Rivera [illegible] de [illegible] Mayor [illegible] Lavalleja [illegible] Zufriategui con el regimiento [illegible] Lavalleja [illegible] las órdenes de Lavalleja, [illegible] da por las milicias de [illegible]

[illegible] de la mañana [illegible] las que a pesar de la rectificación del frente realizada por Lavalleja, avanzaron [illegible] precedido de un nutrido fuego realizado sin precisión y sin ningún efecto de carácter material o moral para las fuerzas patriotas. Los que [illegible] ataque, sable en mano y carabina a la [illegible]

[illegible] en parte e insistir en su inicial ofensiva, pero contenidos, fueron [illegible] nos de Rivera, destrozándola y arrojándola definitivamente fuera del campo de la lucha.

Una fracción de la derecha bra-

leña escapando a la acción de las fuerzas de Rivera, se replegó sobre su centro, siguiendo a éste en su ataque. Introduciéndose de ese modo un apreciable e inesperado refuerzo, lo que comprometió seriamente al centro oriental, donde los hermanos Oribe e Ignacio Rivera hicieron derroche de su prodigioso valor.

Lavalleja, atento al desarrollo de las distintas acciones del campo de batalla, comprendió que podía y debía emplear su reserva en apoyo de su centro y en impetuoso contraataque hizo retroceder a las fuerzas imperiales hasta la pestaña de monte del arroyo Sarandí, con lo que Oribe pudo reorganizar sus escuadrones y continuar la lucha con los mismos bríos iniciales.

En la derecha, Zufriategui contuvo y rechazó a la izquierda enemiga, ocupando luego en orden su primitiva posición.

Rivera, después de haber arrollado fácilmente el [illegible] que le significó la derecha brasileña, continuó en su [illegible] hasta la reserva, a la que [illegible] sin darle lugar a la más mínima reacción. Deshecha la derecha y reserva de Bento Manuel [illegible] y desorganizado todo su cuadro por acción simultánea de Lavalleja y Rivera, la batalla de Sarandí quedó decidida favorablemente para los orientales.

El entonces Teniente Brito del Pino, que actuó como Ayudante de Rivera y que [illegible] dos grupos muy [illegible], dice en su diario que el Jefe apremió [illegible] [illegible] tocaba con su hocico la grupa de los caballos de los que huían, reclamándoles a gritos su presencia de un solo enemigo y que reconocieran la [illegible] de los que se retiraban, pretendiendo evitar de ese modo un mayor e inútil derramamiento de sangre.

A las 2 horas de la tarde, el ejército patriota, [illegible] contra los últimos núcleos de resistencia, había vadeado totalmente el arroyo Sarandí y al terminar la batalla, debiendo continuar con su debida explotación del éxito, tarea que le fue confiada al General Rivera, es que con su regimiento de Dragones, el regimiento de Tiradores, el regimiento de Dragones Libertadores y las milicias de Maldonado y las de entre ríos Yi y Negro, se lanzó en persecución de los enemigos que se retiraban de Sarandí.

A [illegible] kilómetros y con rumbo al paso de Polanco del Yi marchaba en dos columnas y en orden el regimiento de Dragones de Río Pardo, [illegible] por el entonces Teniente [illegible] Antonio de [illegible] que [illegible] habían recogido algunos núcleos de dispersos. Ante la presencia de Rivera, [illegible] por la superioridad de las fuerzas orientales y la actitud [illegible] de [illegible] que obtenía [illegible], decidió [illegible] a este [illegible] con la [illegible] condición de respetarles la vida.

La [illegible] de una larga hora [illegible] con [illegible] de Bento Manuel [illegible] centro.

[illegible] la tarde [illegible] Rivera al Paso de Polanco [illegible] la presencia de Bento Manuel del [illegible] la falta [illegible]

[illegible] Rivera [illegible] con [illegible]

parte de sus fuerzas, cruzando el resto sobre sus huellas, pero por el paso del Durazno por sorprenderse el enemigo [illegible] y [illegible] la persecución hasta la tarde del día 15 en el paso de Percira del río Negro, donde el capitán Benavides [illegible] informó que los [illegible] 300 hombres se habían internado en el Brasil.

Sarandí fue una batalla de calidades [illegible] por la [illegible] de los mismos y la brevedad de la lucha, pero también por la [illegible] de la victoria.

Las fuerzas estuvieron equilibradas, formando en cada bando 2.000 hombres, los que se enfrentaron animados de excelente moral y con el firme deseo de vencer.

Sobre el valor de los comandos sólo elogios cabe por sus elevadas condiciones y por su brillante historial que los acredita como las figuras militares de más prestigio.

La totalidad de los jefes y una buena parte de los oficiales [illegible] en el proceso del período artiguista. Fué una escuela de diez años [illegible] en [illegible] prácticas.

Llegaron los orientales a la batalla con fe en el triunfo de su causa, triunfo que ya habían saboreado en [illegible].

Triunfo que confirma el alto valor de los combatientes orientales los que en todo momento y circunstancia se mantuvieron estrechamente enlazados [illegible] en las [illegible] del [illegible] lo que les hizo vencer en [illegible] las fuerzas, los desplazamientos y hasta las intenciones del enemigo, haciendo posible ese enlace constante, la reunión [illegible] de todas las fuerzas que debieron concurrir a la batalla. Las que llegaron a la cita en forma impecable y en óptimas condiciones, sin [illegible] en [illegible] de [illegible] al lugar que [illegible].

Una fuerza de 2.000 valientes que [illegible] fué derrotada en Sarandí fuerza integrada exclusivamente [illegible] de hombres provenientes [illegible], la más sacrificada en una lucha cruel [illegible] que [illegible] no tenía razón al pueblo [illegible] que poco después [illegible] Sarandí: Benito Gonzalvez y Bento Manuel Ribeiro.

Las consecuencias del triunfo de Sarandí fueron de proporciones extraordinarias, ya se consideren éstas dentro del campo militar o político.

[illegible] Sarandí desapareció del escenario nacional todo vestigio de la autoridad imperial. Mercedes fué evacuada por Abreu y en las plazas de Montevideo y Colonia la autoridad de Lecor quedó limitada a la ciudad circunscripción de [illegible].

Las fuerzas [illegible] pasaron de [illegible] orientales completaron la [illegible] un peligro [illegible] prácticamente al [illegible].

En Buenos Aires y demás ciudades argentinas, el pueblo se pronunció abiertamente por nuestra justa causa, festejando alborozado los triunfos de Rincón y Sarandí y la Convención Nacional Constituyente aceptó el pronunciamiento de la Asamblea de la Florida y ello fué la participación en la guerra contra el Brasil.

Del resultado de la batalla, Lavalleja hizo redactar varios partes dirigidos a las distintas autoridades del País, los que si bien difieren en su forma, no lo son en su contenido y al respecto sólo transcribo el dirigido a don Pedro Trápani,

delegado del gobierno oriental en Buenos Aires, parte del que suprimo el encabezamiento:

"Los orientales acaban de dar al mundo un testimonio indudable del precio en que estiman su libertad.

"Dos mil soldados escogidos de caballería brasilera comandados por el Coronel Bento Manuel, han sido completamente derrotados en el día de ayer en la costa del Sarandí, por igual fuerza de estos valientes patriotas que tuve el honor de mandar.

"Aquella División tan [illegible] como su jefe, tuvo la audacia de presentarse en campo descubierto, [illegible] la línea del ejército que insultaban.

"[illegible] del [illegible] los precedió [illegible] la carga y ella fue [illegible] la [illegible] a vivo fuego, el cual despreciaron los míos y a sable en mano y carabina a la espalda [illegible] dos leguas [illegible] en la fuga y derrota más completa, siendo el resultado quedar en el campo de batalla, de la fuerza enemiga, más de cuatrocientos muertos, cuatrocientos [illegible] de tropa y cincuenta y dos oficiales, sin contar los heridos que aún se están recogiendo y dispersos que ya se han encontrado y tomado en diferentes partes; más de dos mil armas de todas clases, diez cajones de municiones y todas sus caballadas.

"Nuestra pérdida ha consistido en un oficial muerto, tres de la misma clase heridos, treinta soldados muertos y ochenta heridos. Los Sres. Jefes, oficiales y tropa, son muy dignos del renombre de valientes. El bravo y benemérito Brigadier Inspector, después de haberse [illegible] en el todo de la acción, corre sobre una fuerza pequeña que ha escapado del [illegible] de nuestras espadas.

"En [illegible]

"El Sargento Mayor encargado del Detalle de este Ejército y conductor de [illegible] de los [illegible] que apetezca [illegible]

"Dios Guarde a V. E. Ms. As.

"Cuartel General en el Durazno, Octubre 13 de 1825.

"Jn. Anto. Lavalleja.

"Señor don Pedro Trápani, comisionado del Gobierno Oriental."


Oriental
APRENDA A DEFENDER SU LIBERTAD
Inscríbase en los cursos para
OFICIALES DE RESERVA
DAMYE

Brigadier General Teodoro Rivera

1 de Enero de 1954 - 13 de Enero de 1954

Campaña y Batalla

de GUAYABOS

Por el Coronel OSCAR ANZUNÍ DE OLIVERA

Esta campaña corresponde a la lucha librada entre Artigas y Buenos Aires, en defensa de [illegible] tor Pueyrredón, de fecha 11 de febrero de 1814, por el que se le declara traidor, se le quita su grado militar [illegible]

[illegible] la independencia y de la autonomía de su provincia, sino también de [illegible]

Operaciones [illegible]

La retirada de Artigas del sitio [illegible] como consecuencia que el gobierno de Buenos Aires pusiese en [illegible] medidas militares para terminar con la rebeldía oriental, estaba [illegible] que le estaba la ruptura con Buenos Aires.

[illegible] quasi ofensiva de Entre Ríos [illegible]

[illegible] trató de inmediato al coronel [illegible] unión con las fuerzas de Corrientes, al mando de Perez Planes y las de Entre Ríos, que las comandaba Hilarión de la Quintana, procurando la destrucción de Artigas.

Las instrucciones impartidas a Holemberg le indicaban comunicar [illegible] Se le encargaba como misión

más importante, el apoderarse de la persona de Artigas y destruir sus fuerzas, ordenándole ofrecer premios a los que le abandonaran y un [illegible] peso a quien lo entregase vivo o muerto.

Si lograba apoderarse de Artigas el [illegible] debería hacerlo llevar a las [illegible] para [illegible] en la [illegible] [illegible] convenientemente.

No entraremos al detalle de estas pequeñas operaciones, ya que [illegible] tuvieron [illegible] fundamentales. [illegible] de Buenos Aires [illegible] de [illegible] [illegible] de Buenos Aires y que la tropa [illegible] a manos de Borges [illegible] Entre Ríos, dentro [illegible] el Paso de Caraguatá, las tropas de Hilarión de la Quintana.

Por su parte Holemberg desde Paraná marchó hacia el Arroyo de la China, hoy Concepción del Uruguay, en busca de la incorporación de de la Quintana, pero era tarde. En camino se encontró con los despojos [illegible] continuando igual su marcha, y [illegible] el saber que encontraría a la totalidad de los [illegible] retrocedió hacia Paraná. Ya toda retirada era imposible pues la [illegible] de Entre Ríos con la cual pensaban contar estaba con la causa de Artigas. Su jefe Hereñú, había ocupado Paraná y marchó al encuentro de Holemberg, quien ahora, con su retirada cortada y sabiendo que muy pronto sería alcanzado por las fuerzas de Otorgués, comprendió claramente que su situación era crítica, lo cual se vería prontamente confirmado, pues el 22 de febrero de 1814 fue atacado por Hereñú a orillas del arroyo Espinillo siendo el jefe prusiano, pese a su heroica resistencia, obligado a capitular.

En Corrientes tampoco eran favorables los acontecimientos a las fuerzas [illegible] por [illegible] [illegible] de [illegible] y perseguido por el jefe artiguista Blas Basualdo [illegible] batido en [illegible] del [illegible] Aguirre [illegible] [illegible] fuerzas para [illegible] de [illegible] Maldonado.

En esta forma se destruyó todas [illegible] que se [illegible] a Buenos Aires en Corrientes y Entre Ríos [illegible] la influencia [illegible] de una situación para esta y más a Artigas.

[illegible] a Montevideo [illegible] capitulación de las fuerzas españolas de Montevideo [illegible] del triunfo el General Alvear [illegible] había [illegible] a Rondeau.

El jefe oriental Otorgués, de acuerdo con lo convenido para entrar con Alvear le exigió la entrega de la plaza, pero desconfiando que aquel no cumpliera lo convenido entró en tratos con los españoles [illegible] lo que motivó el ataque de Alvear que se llevó a cabo en Las Piedras, obligando a Otorgués a retirarse a Canelones [illegible] se le [illegible] Alvear, marchando [illegible] el Santa Lucía.

Alvear se [illegible] en Canelones, buscando desde allí un acercamiento con Artigas, obteniendo que el Director dictara un decreto que anulara el de febrero de 1814, que le declaraba traidor y del cual ya nos hemos ocupado.

Alvear se retira luego a Buenos Aires, [illegible] Soler en Montevideo, donde trazó un plan militar contra Artigas [illegible] de [illegible] desempeñado [illegible] con [illegible] 1000 hombres [illegible] se dirigió al [illegible]

(actual Ciudad de Rosario) ordenándole a Soler que se le incorporara, lo cual se realizó en Corrientes, concentrando luego todas sus fuerzas en Paso de los Toros, desde donde se a iniciar sus operaciones contra Artigas.

El caudillo oriental contaba con las fuerzas de Lavalleja, sobre el Río Grande, con las de Rivera en Paso del Cuello del Río Santa Lucía y con las de Otorgués, situadas en el valle de Maldonado.

Alvear envió una columna de fuerzas, al mando de Hortiguera, contra Artigas que se encontraba en Salsipuedes, replegándose a Arerungua.

Otra columna, al mando del propio Alvear, se dirigió hacia el Sur, situándose en el Paso de la Calera del Río Santa Lucía.

Una tercera columna, al mando de Dorrego, tenía como misión atacar a Otorgués, consiguiendo sorprenderlo y derrotarlo en Maldonado, persiguiéndole y obligándole a internarse en el Brasil.

La situación se iba volviendo crítica para el caudillo oriental, pues además de la derrota de Maldonado, en Corrientes, Dorrego traicionaba la causa artigista. Las fuerzas que respondían al Directorio, se habían apoderado de Entre Ríos y casi toda el territorio de La Banda Oriental se encontraba dominado por las fuerzas de Alvear y Dorrego.

Los primeros días de Octubre se hallan uno de los momentos más críticos para la causa de la Independencia y el Federalismo.

Artigas, frente a tan crítica situación, trata de reunir todas sus fuerzas hacia el Norte, en Arerungua.

Solo rápidas y enérgicas medidas pueden salvar al caudillo oriental; estas no se dejan esperar y es así que Rivera, desplegando gran actividad, alcanza y aniquila completamente a una división de caballería argentina, en el paraje conocido por la Asistea de Diego González, próximo a la actual estación Mones, en el Departamento de Durazno.

Con esta victoria de Rivera, de nuevo fracasarían, como habían fracasado en la Mesopotamia, las maniobras del Directorio de terminar con la resistencia oriental y de no permitirse que respondiera a Artigas.

Pese a sus reiterados fracasos, el gobierno de Buenos Aires insiste en su idea de poner fin a la presencia de la Banda Oriental y decide reforzar fuerzas. Con la misión Dorrego, asumirá el mando de las efectivas Soler es nombrado Intendente de Montevideo, reemplazando en el mando a Alvear a Buenos Aires.

Desorganizado y desorientado el Directorio ante las fatalidades a Artigas que formulaba los acontecimientos, se dispone una vez más a destruirlo, separando las tropas pertenecientes a Soler al mismo tiempo que toma medidas en la otra margen del Uruguay, para actuar contra los partidarios de Artigas.

En cumplimiento de estas órdenes se va a librar la última campaña contra Artigas, que terminará con la brillante victoria de Rivera en Cancelas.

Soler parte de Montevideo, estableciendo su cuartel general en el paso de la Calera del Río Santa Lucía, mientras Dorrego, que se había replegado a Durazno, marcha hasta el Río Negro, el 26 de Noviembre de 1814, con la intención de sorprender a Rivera, que se encontraba en la desembocadura del Arroyo Tres Arboles. Pero el jefe oriental, advertido a tiempo, se retira, no a ofrecer resistencia en los Arroyos Tres Arboles y Pereira, sino en los pajonales del Salsipuedes y estimando su retirada alcanza a la misma noche el Queguay, sin que el jefe argentino pueda darle alcance, viéndose, por el contrario, obligado a de-

tenerse debido al constante aumento de sus fuerzas.

Dorrego no había podido cumplir su propósito de destruir a Rivera [illegible] que [illegible] su repliegue hasta Mercedes [illegible] pérdidas [illegible] de Mercedes, [illegible] de Payssandú, comandadas por Carlos y Paredes, respectivamente, pisando desde aquel punto refuerzos a Dorrego [illegible] se con fuerzas suficientes.

Rivera, por su parte, no va a permitir el repliegue cómodo de Dorrego [illegible] que, por el contrario, aprovechando los refuerzos que Artigas le ha enviado, se convierte de inmediato de perseguido en perseguidor, se dirige rápidamente tras de Dorrego, encontrándose ya el 4 de Diciembre a veinte kilómetros de Mercedes. El jefe argentino no espera el choque. Se dirige a Sorano con la esperanza de poder reunir allí sus fuerzas, pero la celeridad de Rivera, que el mismo día 4 ya había ocupado el paso del Bizcocho, hace a Dorrego cambiar de intención, prosiguiendo su marcha hacia San Salvador. La proximidad de las fuerzas orientales trae como consecuencia el comienzo de encuentros entre fuerzas de ambos [illegible] nia, lo cual lo conseguirá el 6 de Diciembre, luego de sostener un ataque patriota sobre el Arroyo de las [illegible]

[illegible] Dorrego, sino que, reforzado, se lanzó rápida y decididamente en su persecución, considerando, tuvieron no el triunfo material, pero sí una cierta superioridad moral, lo cual le permitió [illegible] el futuro. Se replegó primero a [illegible] Valdenas y San Salvador y [illegible] hasta el Cuartel General de Arerungua.

Los orientales [illegible] no hacen, sin embargo, desistir al Gobierno de Buenos Aires [illegible] en por [illegible] de [illegible] a la [illegible] Central [illegible] en la prensa [illegible] se prepara [illegible] a [illegible] a [illegible] a las [illegible] para Cuartel, [illegible] a Dorrego con [illegible] Las fuerzas [illegible] con [illegible]

De nuevo se [illegible] las disputas, pero esta vez será [illegible] siempre [illegible] tiempo que cubriría sus comunicaciones con Montevideo, con la división Carranza, que se situaría sobre el Santa Lucía.

Dorrego, reforzado con fuerzas de Buenos Aires, recibe la misión más [illegible] la de dirigirse hacia el [illegible] de [illegible] y [illegible] sobre Arerungua.

[illegible] Dorrego y protegerlo, si fuera preciso, al mismo tiempo que dirigiría las operaciones de Bonifacio quien [illegible]

Artigas, por su parte, no permanece [illegible] que [illegible] hasta [illegible] Dorrego

al Arapey y a Rivera hacia las puertas del Arroyo, buscando la incorporación con sus fuerzas pues tenía la intención de atacar a Dorrego antes de que pudiera reunirse con Soler.

Las primeras operaciones comenzaron con un triunfo favorable a los orientales, pues la derrota de la División Carranza, situada, como lo hemos señalado, en Santa Lucía, le obliga a replegarse sobre Canelones, lo cual llevó a Soler a retroceder sobre Montevideo. En estas condiciones, Dorrego quedaría a merced de las fuerzas orientales, debería batirse solo y será completamente derrotado.

Dorrego parte de Colonia en procura de las fuerzas orientales, se dirige al Paso de Vera, encontrándose con resistencia tanto en el Paso de Sequeira, como en el de Vera, retrocediendo luego al potrero del Quegay, donde en vano esperaría refuerzos de Montevideo, desde Colonia y de Fuerte Real.

Del Quegay se dirigió a Arroyo Grande, a pesar de la oferta que los orientales le hicieron los de Fuerte Real, que prontamente venían por Salto.

El 1º de Enero de 1815 a las 11 de la mañana, llegó Dorrego a como 3 leguas del paso de Guayabos, sobre el arroyo del mismo nombre y seguro de que aún se encontraba lejos del enemigo, se dirigía hacia pasar un día a sus fuerzas desmontar a fin de darles descanso.

Muy poco tiempo duró, sin embargo, esta tranquilidad, pues una de sus descubiertas avisó sobre el paso de [illegible] de la presencia de una fuerza enemiga sobre la margen izquierda del arroyo.

El [illegible] hizo [illegible] a su vez [illegible] a [illegible] tiempo que ordena a [illegible] rechaza a la fuerza defensora del paso lo atraviesa, pero allí a 300 metros, está el ejército patriota formado en batalla, pronto para la lucha. Su jefe el Coronel Francisco Rivera [illegible] con [illegible] de 1.000 hombres, 800 por los de Dorrego.

De inmediato ambos bandos se aprestan a la lucha, según [illegible] de [illegible]

Patriotas. La centro formado en alas, con los caballos de la rienda y una pieza de artillería de a dos protegida por 60 a 80 infantes.

Dos alas a costados, formadas en batalla, el repuesto se encuentra en una zanja, teniendo a su frente un corral.

Argentinos. Costado derecho: Granaderos a caballo.

Centro: N° 3, una pieza de artillería y Granaderos de Infantería.

Costado izquierdo: los Blandengues.

Reserva: de Infantería.

Además una guardia en el Paso.

Desarrollo de las acciones. Luego de tomado por [illegible] a de Dorrego, [illegible] el corral de [illegible] la [illegible] patriota, ordena el jefe [illegible] el [illegible] en cuanto al de Dorrego [illegible] al primer disparo. [illegible] Dorrego a [illegible] el [illegible] el fuego de [illegible] y [illegible] de igual manera. En esta [illegible] 60 europeos del N° 3 y un sargento y 20 hombres de los granaderos de Infantería se pasan a las filas patriotas.

Dorrego ordena a sus [illegible] de Caballería, cargar. Lo mismo hacen los orientales, [illegible] son rechazados por la [illegible] oriental y pese a las [illegible] de Dorrego, no consigue llevarlos de nuevo a la carga.

La infantería argentina a su vez, cargada y sin apoyo de la caballe-

ra. [illegible] a [illegible] al amparo de [illegible] muchos infantes [illegible] los cuerpos en el Paso de Guayabos.

Cuando las tropas de Dorrego dieron vuelta, los patriotas se [illegible] [illegible] los pasados, penetró un trozo de caballería [illegible]

[illegible] Dorrego [illegible] par y reunir a los dispersos, [illegible] ver a combatir. Tal era el pánico [illegible] en los [illegible] la [illegible]

Los orientales ocupan sus posiciones [illegible]

[illegible] tomar la ofensiva, pero fue imposible, dado el estado moral de sus fuerzas, resolviendo entonces retirarse en dirección a Sandú a fin de reunirse a los refuerzos que había pedido.

Su retirada pensó efectuarla en la noche, seguro de que si sus fuerzas fueran atacadas en aquel momento se pondrían en fuga, con aquel fin ordenó a [illegible] Granaderos de [illegible] a ocupar las picadas y Paso de Guayabos mientras que los dragones y Granaderos a Caballo trataban de contener al enemigo.

El ejército patriota inició a las 7 de la tarde, el ataque a los pasos y picadas por medio de un vivo fuego de fusil y manteniendo en acción un cañón y un [illegible], antes de oscurecer las picadas fueron forzadas y, aunque Dorrego tenía sus fuerzas formadas en batalla en las alturas, aquellas no [illegible] resistencia, sus hombres se desbandaban ante la aparición de los orientales; ni aún pudo organizarlas una legua más atrás, pues los soldados no podían ser contenidos y hasta hacían fuego contra los que trataban de contenerlos.

Cuando fueron forzadas las picadas, Dorrego ordenó que cada cuerpo desprendiera [illegible] para detener a los patriotas, pero aquellos, a la simple aparición de estos se replegaban llenos de pánico sin poder ser contenidos y desde este momento, el resto del ejército argentino que aún se conservaba [illegible] presa de pánico, [illegible] por, dejando a los [illegible] que el propio Dorrego [illegible] para que los soldados [illegible] pudieran contenerlos ni las espadas de los oficiales y [illegible] el caso de que [illegible] defenderse.

El ejército oriental persiguió durante 15 kilómetros al ejército argentino; Dorrego esa noche y al día siguiente, consiguió reunir a 400 hombres a la altura del Potrero del Queguay [illegible] desde [illegible] al Sandú.

Con esta victoria podía ya considerarse destrozado el Ejército Argentino. Gracias a esta batalla decisiva de Guayabos, Rivera lograba un hecho glorioso, cuyas consecuencias militares y políticas, serían trascendentales en nuestra historia y en la del Río de la Plata.

Fuera de la actuación destacada de las fuerzas orientales en la campaña de Guayabos, es también sobresaliente el papel desempeñado por las patrullas de [illegible] y partidas de Charrúas, los cuales, colocándose sobre la retaguardia de Dorrego, lo aislaron completamente tanto de [illegible] como de Hortiguera, dejando

a merced de un enemigo que, en esta situación, era superior.

Consecuencias mínimas

Con la victoria de Guayabos, el ejército Argentino en la Provincia Oriental no se encontraba ya en condiciones de hacer frente a las fuerzas orientales, y en la posibilidad plenamente cierta de ser sitiado y atacado sobre Montevideo, por temor a la repercusión que aquel hecho de armas pudiera tener entre los amigos de Artigas en la ciudad. Previendo que el Jefe Oriental no quisiera hacer la paz, sería preciso abandonar la plaza para lo cual faltaban barcos y en la necesidad de sostener un sitio no contaría con los víveres necesarios para la subsistencia del pueblo y guarnición.

La gravedad de la situación militar es evidente y el 6 de febrero llega a Montevideo Nicolás Herrera, Secretario de Estado argentino, en carácter de delegado del Director Supremo, Alvear, que hasta ocupado dicho cargo, el [illegible] 10 de enero, día [illegible] de Guayabos, encargado [illegible] mientras [illegible] A Herrera quedaría subordinado [illegible] en la Provincia.

El 11 de febrero la vanguardia artiguista, comandada por [illegible], se encuentra con [illegible] al mando del Cap. de Dragones de la Libertad, José López, había entrado en Canelones el día anterior.

Se ven así dominados [illegible] Artigas, Pablo Pérez y [illegible] Rosa Brito, procurando llegar a un acuerdo [illegible] del Cancón Grande, donde deben esperar la resolución del caudillo [illegible] por Herrera.

Por su parte Soler, el día 16 de febrero, se hace cargo del mando político y militar que había delegado a Ignacio Alvarez al salir a campaña, para asumir la dirección de la guerra, y con fecha [illegible] le pide al Cabildo, a fin de que este, en presencia de que por el estado de las negociaciones con los Jefes Orientales debe soportar el asedio, proceda a introducir víveres a la plaza lo cual debería hacerse sin demora, dado la crisis de las circunstancias.

Como se puede apreciar, Soler conoce la gravedad de la situación y Artigas, seguro por su parte de la superioridad militar obtenida después de Guayabos, contesta a Nicolás Herrera, imponiendo como condición previa, antes de entrar en la tratativa con propuestas por el Director Supremo, la evacuación de la Plaza de Montevideo a Pedro Juan Herrera acepta esta condición y comunica al Cabildo que se retirarán las tropas al primer viento y que, como dice [illegible] el mando [illegible] las medidas que crea [illegible] para la seguridad interior y orden en la entrega de la plaza.

Y el mismo Herrera en comunicación al Cabildo, de fecha también 24 de febrero, encarga a [illegible] del mando político y militar del pueblo, para que, asegurado el orden interno, haga su entrega al Ejército Patriota.

Esta resolución de Herrera contrariando con el deseo de permanecer en [illegible] de la plaza en la [illegible] el ejército portugués, como no la [illegible] por deserciones continuas, mientras que [illegible] crearía una situación crítica, que obligó a Herrera a abandonar, con el resto del Ejército Argentino, la Plaza de Montevideo.

El Cabildo, con fecha 25, nombra

diputados para felicitar al Jefe de la Vanguardia Artigista por el resultado alcanzado y por su parte, éste, por su parte agradece al Cabildo y manifiesta que en su orden provisorio con sus *amigos los Jefes* de los pueblos, cesa de su hacerse cargo de Gobierno.

El 2 de febrero, 200 hombres de Otorgués puestos a disposición del Cabildo y al mando del Capitán José Hugas, cruzan en Montevideo, mientras el Jefe artigista permanece en extremadamente con el resto de su División.

El 1º de marzo, Otorgués comunica al Cabildo, que por haber recibido orden de Señor General en Jefe, Don José Artigas, retirarse en la plaza con toda la División a su mando, y con fecha 28 del mismo mes, dispone que al día siguiente, 29, sea enarbolada en la Fortaleza la bandera tricolor.

En esta forma ha llegado a su máxima culminación la victoria obtenida por Rivera en Guayabos, la Provincia Oriental ha obtenido su primera independencia. *La Independencia Política*.

Pero su repercusión militar no solamente se va a hacer sentir en la Banda Oriental, aquella influencia será inmediatamente en las otras provincias argentinas y en ellas como Artigas, desde su cuartel de Paraná, comunicaba a Cabildo, con fecha 23 de marzo, que el día 21 a guarnición de Santa Fe se había sumado a disposición de la [illegible] a sus propuestas hechas por Alvear para trabajar en las [illegible] políticas. Las [illegible] a Artigas que llegara el día grande de nuestra seguridad y felicidad.

Familiar en Cordoba, el Jefe Diputado Francisco Antonio de Olmedo, por disposición de Artigas de fecha 1º de marzo, se dirige a [illegible] el [illegible] a la tropa a su mando al pueblo de Cordoba.

éste, por su parte agradece al Jefe Oriental su protección y en uso de ella, elige como Jefe al Coronel José Xavier Díaz.

Con la caída de Alvear el 18 de abril de 1814, Artigas da terminar a su campaña, lo cual con fecha 25 de abril comunica al Cabildo de Montevideo, haciéndole saber que ha repasado el Paraná y ordenado la misma a las tropas que había hecho avanzar desde la ribera occidental.

La victoria de Rivera en Guayabos ha tenido su repercusión en las Provincias Argentinas con el triunfo de los ideales que en ellas respondían a Artigas, como consecuencia, aquellas se repondían también sus ideas políticas.

Consecuencias Políticas

Si importantes fueron las consecuencias militares de Guayabos, que destruyeron el poder militar argentino en la Banda Oriental, e dieron predominio a Artigas en las Provincias de Entre Ríos, Corrientes, Santa Fe y Cordoba, al mismo tiempo que fuerzas de su Ejército amenazaron a la propia Capital, Buenos Aires. El ejército destinado a contenerlo, mandado por las ideas federalistas de Artigas, se sublevó con Alvarez Thomas, en Fontezuelas, el 1º de abril, cuando se disponía Alvear a capitular y embarcarse en una fragata inglesa para Río de Janeiro. Son mucho importantes y de mayores consecuencias sus resultados políticos, para Guayabos no solamente de la Independencia política de la Provincia Oriental, sino de Entre Ríos, Corrientes, Santa Fe y Cordoba, sino que el pueblo de Buenos Aires, cuando la sublevación de Fontezuelas se levanta y en mayo [illegible] a la [illegible] del Gobierno [illegible] del Ejército [illegible] para que [illegible] su repre-

[illegible] presentara ante el Cabildo la petición de que éste asumiera la situación y tomase las providencias oportunas para evitar los males que amenazaban a la Capital.

El resultado es que Alvear, depuesto del cargo de Director, debe renunciar también al mando del ejército y [illegible] su marcha [illegible] contra Buenos Aires.

Después de Fontezuelas, Buenos Aires, por medio de sus electores, designa Director a Rondeau, que se encontraba al frente del Ejército del Perú. Pero en esta elección, dice la circular del [illegible] que ha [illegible] político, [illegible] de la buena fe que ha [illegible] al [illegible] político y [illegible] que desde el principio de nuestra regeneración política se ha [illegible] y [illegible] sin embargo los ciudadanos de Buenos Aires no estaban tranquilos ni podrán alegrarse de [illegible] hasta tanto sus hermanos de los demás pueblos [illegible] "Es decir, la [illegible] de Artigas, de que todas las provincias [illegible] en un mismo plano de derechos y que [illegible] Buenos Aires [illegible] a considerar a las demás provincias como sus iguales.

La personalidad de Artigas se destaca netamente en este momento. El Cabildo de Buenos Aires [illegible] de Artigas [illegible] por haber [illegible] su libertad y le dice: tomaré las providencias para [illegible] el [illegible], es decir, que [illegible] en términos [illegible] y [illegible] dos [illegible] de su gestión. El Cabildo de Montevideo y [illegible], en nombre de la Provincia Oriental, asimismo felicitan al Cabildo y pueblo de Buenos Aires, otro tanto hace Santa Fe y reconoce que [illegible] el [illegible] del [illegible] Jefe de los Orientales, [illegible] de sus [illegible] y recobra la libertad.

En Guayabos se inicia la etapa decisiva hacia la implantación en forma definitiva de la concepción política federalista, idea genuina de Artigas y como lo expresara el Dr. Emilio Ravignani: "La gran crisis de 1820 [illegible] federalista en el [illegible] y lo que en un primer momento parecía un simple levantamiento, [illegible] que [illegible] en una [illegible] que configura una verdadera doctrina política nacional [illegible] de la nacionalidad argentina. Artigas [illegible] el federalismo que [illegible] todo el [illegible] la [illegible] su propia [illegible] entre [illegible] y los [illegible] Mas el [illegible] debe [illegible] otro aspecto de [illegible] a [illegible] que [illegible] independencia política de la [illegible] afirmaron la existencia de una acción política y militar a la par que [illegible] Artigas y los federales [illegible] frente al monarquismo reaccionario tildado de traidor, la República y la Federación".

Consideraciones finales.

La victoria de Guayabos alcanzada por Rivera, no es más que la consecuencia de la excelente conducción

que dio el Jefe oriental a los oficiales militares que habían confiado a su capacidad, en un momento difícil para el pueblo oriental.

Si bien esta batalla consolidó el primer gran triunfo de Rivera, sus hombres anteriormente venían precisando a este Jefe como uno de los mejores con que contaba [illegible]

En [illegible] la personalidad militar de Rivera, que se interpuso desde los primeros momentos a la revolución cuando apenas contaba [illegible] años, [illegible] durante el sitio Artigas le confiere el grado de Capitán, luego sigue junto a su jefe y a su pueblo todas las penurias del Éxodo.

Con motivo del conflicto entre Artigas y Sarratea, es Rivera el Jefe elegido por el caudillo oriental para hostigarlo y obligarlo a ceder a las pretensiones de los otros [illegible].

Cuando al segundo año ya comandando un Regimiento, el N° 3, y luego cuando Artigas debe retirarse, es también Rivera el elegido para quedar en la retaguardia e impedir la llegada de ganados y caballadas a Rondeau.

Producida la caída de Montevideo y habiendo designado Alvear una operación contra Otorgués, es Rivera, también, quien acude con rapidez, se interpone entre su compañero y Alvear y salva la situación.

Produce la sorpresa y derrota de Otorgués en Maldonado y emprende después las operaciones de Ilhéu contra Artigas en Salsipuedes, es también Rivera quien acude rápidamente desde Tres Árboles, se lanza decididamente sobre una división de caballería argentina y la destruye completamente en la Cuchilla de Haedo. Lanzando solamente con esta victoria, el mejor prestigio que se cernía sobre las fuerzas orientales, levantando la moral del ejército, obligando al repliegue general de los argentinos hacia el Sur, demoronando con su rápida actividad al enemigo y produciendo preocupación al gobierno de Buenos Aires, que había creído fácil someter a la Provincia Oriental.

Luego vendrá el episodio final de la campaña de Ibicuy. Fuerzas de fuerzas disponibles en la Provincia Oriental, reforzadas con medios de la otra banda, serán puestas en acción para acorralar a Artigas. A Dorrego se le encomienda la parte principal [illegible] como primera presa a Rivera, [illegible] que con fuerzas más que [illegible] en Tres Árboles [illegible] Jefe argentino está alerta, [illegible] se aleja hacia Arroyo Artigas con que Dorrego pueda darle alcance. Referendo vuelta al encuentro del Jefe argentino que se repliega, se persigue la acima y ya combatiendo lo obliga a encerrarse en la Colonia.

De nuevo se insiste en destruir las fuerzas de Artigas, para quedar con su presencia y destruir los principios de Independencia y Federalismo defendidos por el Caudillo Oriental.

Otra vez Dorrego se encarga de la tarea. Artigas lima a todos sus contrincantes a reunirse en el Norte. La situación es grave, el Jefe argentino no puede retroceder, su meta es Arroyo Grande, pero debe pasar por el Paso de Ibicuy. Este es otra vez fácil y llega hasta sus proximidades, pero, del otro lado, se encontrará con los orientales y Rivera. Su derrota será completa, [illegible] el Jefe Oriental, obtiene así su primera gran victoria, sólo alcanzada por los grandes capitanes, [illegible] a quien se aquel [illegible] no se detiene, sino hasta la otra margen del Uruguay.

La provincia se ha salvado, gracias a la espada victoriosa de Rivera. El Directorio renunciará a sus pretensiones.

cuanto de salvaguarda. Su Independencia ha sido acatada.

Pero, el triunfo de Guayabos no es sólo para la Provincia Oriental: ella se ha levantado en armas para combatir la tiranía, para hacer respetar "la libre determinación de los pueblos", para defender y afianzar la idea Federal. La victoria de Rivera va a permitir cumplir estos propósitos. Los Pueblos [illegible] se unirán para avenir a [illegible] provincias [illegible] a [illegible] tener su libertad, sin [illegible] ya han traspasado el Cuareim, marchan sobre Buenos Aires, por [illegible] el [illegible] porteño que viene a su encuentro, se subleva [illegible] el Directorio renuncia, el Federalismo ha triunfado.

La época feliz para los pueblos del Plata parece que ha llegado, se inicia el período de organización de la Provincia Oriental. Rivera ocupará su destino de [illegible] un lugar destacado. Artigas [illegible] y preparándose a su Capitán de Guayabos. Cuando el elogio antes no ha sido digno de la confianza que en [illegible] depositaba el Jefe de los Orientales, en Rivera a [illegible] con [illegible] el Comandante Auxiliar de Montevideo y Rivera no de cuando a Protector de los Pueblos Libres.

La invasión portuguesa, venganza del gobierno de Buenos Aires por no haber triunfado en Guayabos, abrirá un nuevo capítulo en la vida del Coronel Rivera.

LO INEFABLE

Yo muero extrañamente. No me mata la Vida,
No me mata la Muerte, no me mata el Amor
Muero de un pensamiento mudo como una herida
¿No habeis sentido nunca el extraño dolor

De un pensamiento inmenso que se arraiga en la vida
Desgarrando alma y carne, y no alcanza a dar flor?
¿Nunca llevaste dentro una estrella dormida
Que no alcanzaba entero y no nada su fulgor?

[illegible] de un Martirio [illegible] desear eternamente,
Desgarradora y [illegible], la tragica [illegible]
Clavada en [illegible] se estrellaba como un [illegible] frente?

Tener arrancarla un día en una flor que abriera
Milagrosa, [illegible] ... Ah, más grande no fuera
Tener entre las manos la cabeza de Dios!

Delmira Agustini

ENERO

[illegible]

CALENDARIO AGRO PECUARIO

AGRICULTURA

Cereales. — Termina la trilla del trigo en el Sur. En los arrozales, mantener el nivel de agua a 0,15 ms. en el cultivo y librarlo de malezas. Levantar los rastrojos.

Forrajeras. — Los maíces sembrados temprano, empiezan a florecer, pudiéndose dar verde o ensilado, si son destinados a forraje, debiendo aporcarse y carpirse los reservados para grano. En la zona Sur se está en tiempo de sembrar maíz cuarentón para verdeo. Dar el segundo corte a la alfalfa en floración. Preparar tierra para siembra de Otoño de alfalfa.

Industriales. — Continúa la cosecha de lino en plena intensidad. Aporcar los cultivos de maní florecidos. Realizar operaciones de capado y desbrotado en los tabacales, empezando la cosecha de los más adelantados. Carpir los cultivos de algodón.

GANADERIA

Bovinos. — Las indicaciones de este mes son aplicables a las de Diciembre y Febrero. Vigilar cuidadosamente las haciendas para [illegible] de las aguadas [illegible]

Ovinos. — [illegible] con sombra, verde y agua. Bañar contra la sarna [illegible] baños) [illegible]

Equinos. — Retirar los padrillos para [illegible]

Porcinos. — [illegible] de maíz [illegible] con un poco de suero de leche, zapallos, etc.

FRUTICULTURA

Pueden realizarse injertos de yema en ciruelos, perales, manzanos, durazneros. Cosecha de [illegible] Burbank [illegible] de Noviembre.

Viticultura. — Proseguir con pulverizaciones de Caldo Bordelés y azufrado.

HORTICULTURA

Se siembra de asiento [illegible]

AVICULTURA

Mantener en buenas condiciones de higiene [illegible] se preparan adecuadamente para la venta.

CUNICULTURA

Mantener los jaulas, higienizándolas. En la segunda quincena, destetar los conejitos nacidos en la primera semana de Noviembre [illegible] alimentándolos con [illegible] especiales y no [illegible] al pino.

APICULTURA

[illegible] agregando panales si es necesario.

ENERO

JARDINERIA

[illegible]

[illegible]

60 gramos de [illegible]
[illegible] de [illegible]

150 gramos cocoras de Thomas
20 " superfosfatos de cal triple.

[illegible]

[illegible]

RECETARIO DE COCINA

DULCE DE CORAZONES

2 kgrs. [illegible]
[illegible]

[illegible]

GALLINAS A LA [illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

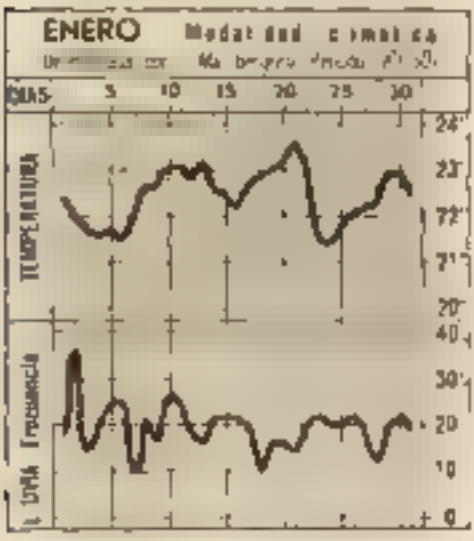
[illegible]

[illegible]

ENERO

Durante el curso de este mes, entre el comienzo y su final, la duración del día se reduce 37 minutos.

Duración del día: el 1, 14 h. 27; el 31, 13 h. 50. Por concepto de ambos crepúsculos, se produce la luminosidad 56 minutos más.



Algunas fechas de probable lluvia.

En comienzo: por el día 5; entre el 9 al 11 posible más de un día, alrededor del 15, dentro del período 23 al 25, por el 29 al 30.

Indicaciones aproximadas de variantes térmicas. — Refrescando entre el 2 al 5; ascenso necesario luego. Descenso momentáneo en mediados de mes; elevación por el 18 al 20. Descenso previsto alrededor del 23 al 25, para [illegible] posteriormente en alza.

Posibles fechas de vientos impetuosos. — Por el 5 al 7 y entre el 22 al 25.

José María Demarco.

CURIOSIDADES METEOROLOGICAS Y ASTRONOMICAS REGISTRADAS DURANTE EL MES DE ENERO

La particularidad meteorológica más destacable para la zona Sur del País, respecto a la lluvia, ocurrió en el año 1953, en que se registró el record [illegible] en el mes de enero [illegible] 100 litros por metro cuadrado. Siempre en los primeros días de este mes es necesario [illegible] para detenerse en la observación nocturna del cielo. Es muy [illegible] en dicho cielo [illegible] Sobre en parte de [illegible] tres, será visible el planeta VENUS antes de la salida del Sol, por [illegible] de octubre de [illegible] otras informaciones adelantadas en el Almanaque del año pasado hasta [illegible] Noviembre [illegible] una estrella vespertina, con creciente brillo durante todo el año.

	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
	4	4	[illegible]	30 2	[illegible]	[illegible]	10 4
[illegible]	4 [illegible]	5	[illegible]	30 0	9 0	36 0	[illegible]
	4	3	7 5	28 0	6 2	28 4	[illegible]
Total	36 [illegible]	8	23 2	29	7	[illegible]	[illegible]

ENERO

1.er MES 31 DIAS

BANDERA NACIONAL

Quebrantamiento de la Bandera en Cuba
y su tono de luto

FECHAS	SOL SALE	SOL PUESTA	LUNA PASA	LUNA HORA	MEMORANDUM
1 V	5 35	20 02			AÑO NUEVO
2 S	5 36	20 03			
3 D	5 36	20 03			
4 L	5 37	20 03	N ●	23 31	
5 M	5 38	20 03			
6 M	5 39	20 03			DIA DE LOS NIÑOS
7 J	5 39	20 03			
8 V	5 40	20 03			
9 S	5 41	20 03			
10 D	5 42	20 03			
11 L	5 43	20 03	C	E 2 28	
12 M	5 44	20 03			
13 M	5 45	20 03			
14 J	5 47	20 03			
15 V	5 48	20 03			
16 S	5 49	20 01			
17 D	5 50	20 01			
18 L	5 51	20 01	L	C 23 37	
19 M	5 52	20 00			
20 M	5 53	20 00			
21 J	5 53	19 59			
22 V	5 54	19 59			
23 S	5 55	19 59			
24 D	5 56	19 58			
25 L	5 57	19 58			
26 M	5 58	19 57			
27 M	5 59	19 56	M	B 0 28	
28 J	6 00	19 55			
29 V	6 01	19 54			
30 S	6 03	19 53			
31 D	6 04	19 53			

FEBRERO

[illegible]

CALENDARIO AGRO - PECUARIO

AGRICULTURA

Cereales. — Levantar los rastrojos de las cosechas tardías. Combatir el abrojo grande antes de florecer y quemar las plantas que se arrancaron. [illegible] "maíllera" a [illegible] a madurar según la época de siembra.

Forrajeras. — Empieza la siembra de una forrajera. Continúan los cortes de alfalfa, cebada forrera. Los maizales con choclo ya maduro, pueden ser cosechados.

Industriales. — Los cultivos tempranos de girasol empiezan a florecer. [illegible] Limpiar y carpidos. Continúa la [illegible] de tabaco. Limpiar [illegible] a [illegible] los primeros repollitos de algodón, determinar [illegible] los carpidos.

GANADERIA

Bovinos. — Seguir las orientaciones del mes anterior. Los toros deben ser retirados del servicio y llevados a buenas pasturas sin agua para que se repongan. No dejar el ganado en las horas de calor. Seguir vigilando y cuidando las "hicheras".

Ovinos. — Se empieza a encarnerar las majadas para la parición de Agosto. Separar los machos por la tardecita para que los carneros se recuelen bien y a gusto su trabajo. Ni tener por algunos días los carneros que dan muestras de cansancio y cuidarlos de la "mancorna". Apartar las ovejas de refugo, antes de encarnerar, en horas de la mañana o de tardecita.

Equinos. — Los mismos trabajos del mes anterior.

Suinos. — Combatir el piojo. Cuidar las madres que están en avanzado estado de gestación. Vigilar la alimentación, a base de verde y suplemento de maíz cebado. Separar los lechones que no respondan a las características de la raza.

FRUTICULTURA

Continúa la cosecha de Durazno, ver Elberta, Pavía Elberta, Criolla Tuco. Ciruelas ver Regina Claudia, Presidente Grevaler, Nec Plus Ultra, Ban Chapiteau, Par Kaer, Triunfo, Mirasana, ver Winter Banana y Reina del Canada, a base de [illegible]. Se pueden efectuar injertos a ojo durmiente.

Filoxera. — (Pueden los productores [illegible] mes anterior.

HORTICULTURA

Siembra de semilla de [illegible], espinaca, [illegible], perejil, puerro, para albahaca ver de [illegible] canchaya. Siembra de almácigo de albahaca, apio, arveja, brócoli, cebolla colorada y blanca, coliflor, lechuga, puerro, repollo.

Se inicia la cosecha de papas tempranas en Primavera.

AVICULTURA

Repetir el mercado de gallinas próximas a terminar el segundo año de postura, para [illegible] a [illegible] a fines de mes o principios de Marzo. Igualmente vender los gallos que empiezan a molestar, antes de [illegible]. Prosiguen los trabajos de [illegible].

APICULTURA

[illegible] mes anterior.

SERICICULTURA

[illegible] de cámaras que tengan las [illegible]. Todo ejemplar que salga en este mes, será vuelto a la colmena.

FEBRERO

JARDINERIA

Proseguir con los riegos. Se abren los surcos para la plantación de bulbos en el borde de los canteros, pero antes es conveniente aplicar la siguiente fórmula fertilizante.

40 grs. de nitrato de sodio [illegible]
50 " de cenizas de [illegible]
10 " de superfosfato de cal triple.
20 " de sulfato de potasa.

Se mezcla el fertilizante con la tierra y se plantan los bulbos. Además de los indicados en el mes anterior, se plantan bulbos de [illegible] y azucenas, [illegible], fresias, lirios, [illegible] junquillos, [illegible] peonías, ranúnculos, [illegible], vara de San José, etc.

Durante este mes y el de marzo, deben injertarse los rosales, utilizándose el sistema de escudete o de yema dormida. Para realizar este injerto, se quita una yema con corteza en forma de escudo alargado de una rama de un año de la variedad de rosa que se quiere reproducir. En el patrón se hace un corte en forma de T y levantando la corteza del corte, se introduce el escudete debajo de la corteza, atando con rafia, y se espera que el injerto prenda. Cuando el brote del injerto, en Primavera, tenga varios centímetros, se corta el patrón, dejándole un trozo encima, que nos servirá para atar el brote.

RECETARIO DE COCINA

JARDINERA DE CARNE

1 ½ kilo de carne [illegible], nalga o chorizo.
Aceite.
3 dientes de ajo.
1 ramito perejil, orégano y tomillo, sal, nuez moscada.
2 cucharones de caldo o agua caliente.
1 copita vino seco.
1/4 kilo papas, 1/4 kilo arvejas.
6 alcauciles.
3 zanahorias.

Elegida la carne se pone a dorar en el aceite hirviendo, donde se han dorado ya los ajos.

Una vez dorada la carne se le agregan el caldo o agua caliente, el ramito de perejil, orégano y tomillo y un poquito de nuez moscada.

Se le echa sal a gusto y el vino. Se tapa bien y se deja cocinar a fuego lento.

Aparte se hierven, si es posible, por separado, las verduras ya indicadas. Una vez cocinadas y escurridas se ponen por unos minutos en el jugo de la carne [illegible] para servirlas.

Coloque la carne en una fuente y las verduras en grupos alrededor. Cubra la carne con el jugo.

ZAPALLITOS RELLENOS A LA ITALIANA

2 docenas zapallitos de regular tamaño.
1 pan remojado en leche.
1 cucharada perejil picado.
4 cucharadas queso rallado.
4 huevos.
1 taza de aceite.
1 cucharón caldo.
Sal, pimienta, nuez moscada.

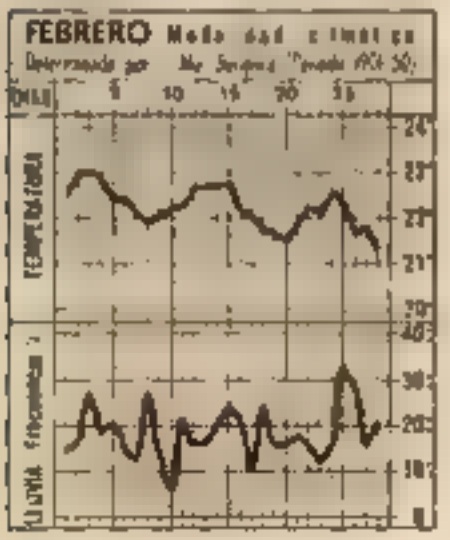
Se lavan los zapallitos y se ponen a cocinar en agua fría con sal, teniendo cuidado que no se cocinen demasiado. Luego se les quita una tapita por donde se sacan las semillas y parte de la pulpa, y se van colocando boca abajo para que escurran.

Aparte se separa la pulpa de la semilla y se machaca bien. Se echa en un tazón junto con el pan bien exprimido y deshecho, el perejil, el queso, los huevos y 2 cucharadas de aceite. Se condimenta con sal, pimienta y nuez moscada. Con esto se rellenan uno a uno y se van colocando en la asadera, donde se habrá puesto el resto del aceite. Cuando empiezan a dorarse se les agrega el caldo. Pueden servirse también fríos.

FEBRERO

Durante el curso de este mes, — entre el comienzo y su final, — la duración del día se reduce 55 minutos.

Duración del día: el 1º, 13 h. 48; el 28, 12 h. 53. Por concepto de ambos crepúsculos, se prolonga la luminosidad 53 minutos más.



Algunas fechas de probable lluvia.

En los primeros días, su proximidad del 8; alrededor del 11; entre el 16 al 18; durante por el 21; más de un caso dentro del período 24 al 26.

Indicaciones aproximativas de variantes de temperatura. — Descenso por el 5 al 8; elevación alrededor del 11 al 15; luego decrecimiento con alternativas, hasta proximidad del 20. Posteriormente ascensos intercalados.

José María Bescuno.

CURIOSIDADES METEOROLOGICAS Y ASTRONOMICAS REGISTRADAS DURANTE EL MES DE FEBRERO

Comparte con Enero, las temperaturas medias más elevadas del Verano; ocurriendo que en un 43 % de los casos, la media mensual ha sido igual o superior a la de Enero. El caso más notable ocurrió en el año 1917 en que la media mensual fue de 25º1 representando el record, nunca registrado en Enero. Se han registrado en este mes, intensas granizadas correspondiendo destacar — entre muchos casos — los pedriscos de los años 1928 y 1932, que produjeron sensibles pérdidas.

	LLUVIA		TEMPERATURA				
	Milímetros	Días máximos	Media	Máxima media	Mínima media	Máxima absoluta	Mínima absoluta
1957	45 9	10	23 6	20 3	17 8	28 6	10 3
1951	124 4	11	20 3	24 9	16 0	3 0	9 4
1950	49 9	7	19 8	20 3	17 7	23 4	10 6
1949	33	0	23 3	29 4	17 4	37 3	2 0

FEBRERO

2.do MES 28 DIAS

FECHAS		SOL SALE	SOL PUESTA	LUNA FASE	LUNA HORA	MEMORANDUM
1	L	6 02	19 32			
2	M	6 03	19 31			
3	M	6 07	19 31	N	12 33	
4	J	6 05	19 30			
5	V	6 04	19 29			
6	S	6 0	19 28			
7	D	6 1	19 27			
8	L	6 1	19 26			
9	M	6 2	19 25			
10	M	6 3	19 24	C	1 39	
11	J	6 4	19 23			
12	V	6 13	19 21			
13	S	6 16	19 19			
14	D	6 17	19 00			
15	L	6 18	19 16			
16	M	6 19	19 15			
17	M	6 20	19 14	C	6 17	
18	J	6 19	19 13			
19	V	6 23	19 12			
20	S	6 24	19 11			
21	D	6 23	19 11			
22	L	6 26	19 3			
23	M	6 26	19 30			
24	M	6 27	19 29			
25	J	6 28	19 28	N	10 29	
26	V	6 29	19 27			
27	S	6 30	19 25			
28	D	6 31	19 24			GRITO DE ASENCIO — CARNAVAL

MARZO

Los romanos llamaban así al primer mes del año en honor del dios Marte, a quien adoraban como el dios de la guerra, padre de Rómulo y Remo fundadores de Roma.

CALENDARIO AGRO - PECUARIO

AGRICULTURA

Cereales. — Empezar a preparar las tierras para las siembras de cereales especialmente para las de siembra temprana. Iniciar la siembra de la avena forrajera usando 100 kgs./ha.

Forrajeras. — Empezar a preparar tierra para la siembra de alfalfa, que se inicia a fin de mes.

Industriales. — Se inicia la cosecha de maní. Empezar la preparación de campos estivales para la siembra de lino. Continuar inspeccionando las cápsulas de algodón, pudiéndose iniciar la primera recolección.

GANADERIA

Bovinos. — A fines de este mes empieza el [illegible] y se podrá iniciar la "yerra": marcación, señalada, castración y descorne, aunque estas dos últimas operaciones es preferible hacerlas en Primavera o Verano. — Vacunar los terneros de [illegible] días. — Bañar contra la garrapata y vacunar contra la tristeza, si no se hizo en la Primavera. Seguir cuidando las [illegible] de [illegible] del ganado de cría para evitar perjuicios en época de [illegible]

Ovinos. — Echar carneros para la parición de Primavera. [illegible] próximos a los [illegible] de [illegible] a [illegible] de [illegible]

Equinos. — Desde fin de mes se puede castrar y marcar los potrillos dejados en la Primavera. Se puede amansar y domar potros.

Porcinos. — Tener a los padrillos más cerca de las madres próximas a parir y [illegible] para [illegible] de las [illegible]. Alimentar los [illegible] para que lleguen a pesar 60 o 70 kgs. para fin de este mes.

FRUTICULTURA

Prosigue la cosecha de Duraznos, var. [illegible] Moscatel; Ciruelos, var. President; Perales, var. Beurre Bosc y Winter Bosc; Manzanas, var. Delicious, King David. Iniciar la apertura de pozos para plantar en sus propios lugares. Se [illegible] ojo de [illegible]. Fertilizar [illegible] de los frutales.

Viticultura. — Plena vendimia. Iniciar los [illegible] para nuevas plantaciones.

HORTICULTURA

Siembras de asiento: acelga, arvejas en primeras líneas, nabo, [illegible], perejil, puerros, [illegible], remolacha. De almácigo: [illegible] de repollo, coliflor, brócoli, coliflor, lechuga, cebolla.

AVICULTURA

Individualizar las pollas tempranas que empiezan la postura. Eliminar [illegible] las gallinas para comenzar la postura. Continuar los cuidados generales de meses anteriores.

CUNICULTURA

Seguir las indicaciones del mes de Enero.

APICULTURA

Este mes es el que sigue [illegible] cuando [illegible] cosecha [illegible] con completa maduración. Los que quieran extraer miel han de quitar la que esté completamente operculada.

MARZO

[illegible]

[illegible] en la [illegible] de arreglar los bulbos de las plantas que [illegible] [illegible].

Este mes es uno de los más apropiados para la siembra de [illegible], [illegible] siempre en los [illegible] del [illegible] [illegible] de [illegible] apropiados.

También es época oportuna para proceder a la multiplicación de los [illegible] y la división de matas de [illegible] [illegible], etc., para plantar en seguida.

Tratándose de un mes en el cual comienzan a [illegible] el [illegible] los pulgones, especialmente en los rosales, deberán ser [illegible] con extracto de tabaco diluido en la proporción que cada fábrica indique. También puede usarse la siguiente receta, muy fácil de preparar: en un litro de agua se echan 20 gramos de [illegible] de soda y [illegible] gramos de [illegible]; se agita [illegible] y con ello se pulverizan las plantas. La pulverización se repetirá tantas veces como la presencia de pulgones lo exija.

A mediados de mes sería prudente [illegible] los [illegible], [illegible] a efectuar un riego al [illegible].

En todas las plantaciones [illegible] en [illegible] [illegible] el [illegible]. Las plantas [illegible] de bulbos [illegible] durante el [illegible] [illegible] [illegible].

20 gr. nitrato de soda [illegible]
10 " sulfato de potasa

RECETARIO DE COCINA

[illegible] A LA PORTUGUESA

- 2 pollos cortados en presas
- [illegible] taza [illegible]
- 2 dientes ajo
- 3 cebollas cortadas en rebanadas gruesas
- 3 tomates en la misma forma, sin piel y sin semillas
- 3 ajíes [illegible] en tiras
- 2 cucharadas de perejil picado
- 1 [illegible] caldo
- Sal y pimienta

Ponga a dorar, en la cacerola, en aceite hirviendo los ajos. Agréguele las cebollas, los tomates, los ajíes y el perejil.

Aparte dore en aceite, las presas de pollo y una vez doradas se pasan a la cacerola donde está la [illegible]. Agréguele el [illegible] de caldo [illegible] con sal y pimienta. Tape la cacerola y déjela sobre fuego lento hasta que [illegible] de cocinar.

Puede acompañarse este plato con puré de papas o arroz blanco.

TARTA DE MANZANA

- 1 [illegible] mantequilla o grasa de cerdo
- [illegible] taza de azúcar
- 1 huevo
- [illegible] gramos harina
- [illegible]
- [illegible]
- [illegible] manzanas
- [illegible] taza azúcar

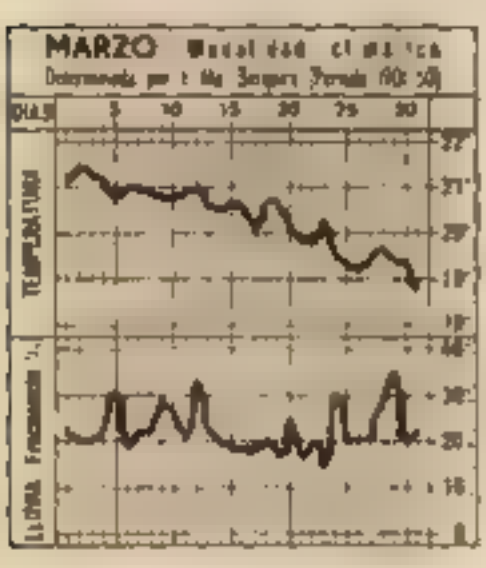
Prepare primero una [illegible] de [illegible] [illegible] [illegible] [illegible] [illegible] [illegible] [illegible]. [illegible] en una [illegible] de [illegible] [illegible] de agua a fuego [illegible] [illegible] [illegible] un [illegible] agregándole [illegible].

[illegible] se pueda [illegible] que [illegible] [illegible] color dorado [illegible] [illegible] [illegible]. [illegible] de [illegible] [illegible] [illegible] la masa preparada en un [illegible] [illegible] y [illegible] hasta que quede [illegible]. A esta se le agregan los [illegible], uno a uno, [illegible] y después la harina hasta formar una masa blanda. Se estira sobre una tabla enharinada [illegible] [illegible] y con ella se forra un molde [illegible] o [illegible] de [illegible] de horno que se ha untado antes con mantequilla o grasa. Sobre ella [illegible] la [illegible] y [illegible] los [illegible] [illegible] unas tiras y forme un enrejado sobre [illegible]. [illegible] se pone en horno [illegible] [illegible] por espacio de 3/4 de hora, más o menos.

MARZO

Durante el curso de este mes, entre el comienzo y su final, la duración del día se reduce una hora y 7 minutos.

Duración del día: el 1º, 12 h. 51; el 31, 11 h. 44. Por concepto de ambos crepúsculos, se prolonga la luminosidad 53 minutos más.



Algunas fechas de probable lluvia.

Dudoso en comienzo, en proximidad día 5, del 9 al 13 posible más de un día; dudoso por el 14; alrededor del 19 al 20; entre el 25 al 28 más de un caso.

Indicaciones aproximativas de variantes térmicas. Algunos días fríos entre el 3 al 7; al igual que por el 17. Ascensos interesantes por el período 18 al 23 y alrededor del 28. Generalmente, más variable.

Posibles fechas de eventos empeorantes. - Probable alrededor del 5 al 7 y en proximidad del 19.

José María Biscayno

CURIOSIDADES METEOROLOGICAS Y ASTRONOMICAS REGISTRADAS DURANTE EL MES DE MARZO

Durante este mes y el siguiente, suelen registrarse los máximos totales de lluvia, con una frecuencia que comparten recíprocamente. La temperatura media, habitualmente, experimenta franco descenso, como evidente manifestación del Otoño.

	LLUVIA		TEMPERATURA				
	Milímetros	Días medibles	Media	Máxima media	Mínima media	Máxima absoluta	Mínima absoluta
1953	18.2	12	33.0	24.5	14.4	30.0	3.0
1955	38.6	7	9.4	24.9	13.3	22.4	7.3
1950	18.7	9	31.1	28.1	6.9	33.9	13.0
1940	15.3	9	30.4	23.8	5.4	31.9	0.3

MARZO

3.er MES 31 DIAS

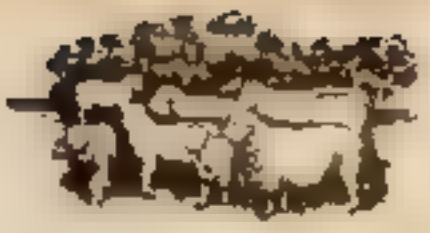
BANDERA DE ARTIGAS

(Resolución de la Bandera de Artigas en Montevideo)
24 DE MARZO DE 1814

FECHAS	SOL		LUNA		MEMORANDUM
	SALE	PUESTA	FASE	HORA	
1 L	6 32	18 22			CARNAVAL
2 M	6 33	18 21			CARNAVAL
3 M	6 34	18 21			
4 J	6 35	18 20			
5 V	6 36	18 18	☽ ●	6 1	
6 S	6 37	18 17			
7 D	6 38	18 16			
8 L	6 38	18 14			
9 M	6 39	18 13			
10 M	6 39	18			
11 J	6 40	18 10	☾ ☾	6 51	
12 V	6 41	18 08			
13 S	6 42	18 07			
14 D	6 43	18 05			
15 L	6 43	18 04			
16 M	6 44	18 03			
17 M	6 45	18 02			
18 J	6 46	18 00			
19 V	6 47	18 59	☾ ○	18 42	
20 S	6 48	18 57			
21 D	6 49	18 56			
22 L	6 49	18 54			Onda
23 M	6 50	18 53			
24 M	6 51	18 52			
25 J	6 51	18 50			
26 V	6 52	18 49			
27 S	6 52	18 47	M. ☽	13 14	
28 D	6 54	18 46			
29 L	6 55	18 45			
30 M	6 56	18 43			
31 M	6 56	18 41			

ABRIL

[illegible]



CALENDARIO AGRO - PECUARIO

AGRICULTURA

Cereales. — Prosigue con toda intensidad la preparación de siembra para la siembra de cereales de invierno. Empieza la siembra de maíz. Se inicia la cosecha de arroz.

Forrajeras. — [illegible] el trébol. Los cereales sembrados tarde se pueden ser cosechados.

Industriales. — Se efectúa la siembra de girasol. Se está en plena cosecha de algodón.

GANADERIA

Bovinos. — Debe terminarse de marcar y señalar los terneros. Vigilar que los ganados [illegible] "Sanguinaria". Seguir suministrando los baños.

Ovinos. — Plena período de parición de ovejas, debiéndose proveer las paricias con [illegible] ovejas, prestando cuidado a las que tengan malas partos, levantar las reses, etc.

Equinos. — Muy indicado para marcar y castrar, sellando las potras en [illegible] para diagnosticar gestación. [illegible] cruzar la cerdada general de las yeguadas.

Porcinos. — Proveer a [illegible] y baños contra el piojo. [illegible] de los [illegible] para [illegible] Hacemos los trabajos a fines de este mes.

FRUTICULTURA

Cosecha de manzanas, var. Coxet Pradu, Red Delicious, Mandarinas var. Satsuma, Mandarina Guillermo var. Champion y Orange. Cuidar [illegible] abrigando pozos para las plantaciones de [illegible] próximo y continuar estratificando pepitas y carozos.

Fitosanitarios. — Poner una [illegible] entre [illegible] para [illegible] por la aplicación por el plazo [illegible] de los productos [illegible] el tiempo [illegible] de aplicación. Seguir [illegible] en los campos.

HORTICULTURA

[illegible] de siembra de [illegible] arvejas [illegible] Radiar [illegible] por [illegible] [illegible] de [illegible] especies [illegible] lechuga, repollos.

AVICULTURA

Vacunar las aves [illegible] a fin de [illegible] de planteles de reproductoras. [illegible] para [illegible] de [illegible] para [illegible] a [illegible] de las aves. Mantener en perfectas condiciones todas las instalaciones. Asegurarse que la criadora se [illegible] en buenas condiciones de luz [illegible]. Proseguir los trabajos generales.

CUNICULTURA

Disminuye la críanza de los conejos.

APICULTURA

Sacar las alzas. A los panales alzas [illegible] impercomodas [illegible] a fin de desocupar las larvas de la polilla. Las colmenas huérfanas se unirán a otras débiles que tengan madre. Destruir las polillas [illegible] con [illegible] de [illegible] agregarles panales con miel.

ABRIL

JARDINERIA

Los rosales deben ser espolvoreados con azufre para combatir el "oidium" o "polvillo".

En este mes se puede obtener la multiplicación de plantas por brotes herbáceos de begonias, heliotropos, geraniums, etc.

Dahlias tiernas se plantarán a una distancia de varios centímetros, y se cubrirán con campanas durante los primeros días, aprovechando las horas más templadas para darles luz y sol, pero sin descubrirlas hasta pasado varios días. Luego, poco a poco, se les dará aire, eliminando más su cual no quedan tiesas.

Arrancar los bulbos de gladiolos, amarillos, etc. que hayan terminado la floración y están marchitos.

Regresar las plantas almacenadas el mes anterior en cuevas o cajones. Los cuevas pueden prepararse en cualquier lugar abrigado, y a la sombra de árboles, para evitar en lo posible el efecto de las heladas. Para determinadas especies, es aconsejable cubrir los cajones y cubiertas con vidrios.

RECETARIO DE COCINA

BLANQUETA DE CARNE DORADA

2 cucharadas manteca o aceite
Carne de ternera 1 kilo
1 cucharada de caldo
Sal y pimienta
Salsa
8 champiñones para freír
2 cucharadas manteca o aceite
2 cucharadas de harina
2 cucharones de jugo donde se cocinó la carne
2 yemas huevo
2 cucharadas crema de leche
1 nuez grande jugo de limón
1 cucharadita hongos picados y perejil

El agua se cuida desde se remojaron los hongos.

Se hace dorar en la cacerola, a cual posible de fuego, en manteca o aceite caliente, la carne de ternera, cortada en trozos. Condimentar con sal y pimienta. Dejar cocinar a fuego lento, agregándole el caldo, durante una hora y media.

Mientras se prepara la siguiente salsa: se calienta en una cacerola, la manteca y aceite en la harina. Agregarle el jugo donde se cocinó la carne. Cuando se ha hecho la salsa de huevos y la crema de leche y las gotas de limón. A éste una la salsa hecha anteriormente.

Cuando la carne está cocinada agregarle los hongos y dejarla un poco más en el fuego.

Luego después la carne en la fuente, se pone con la salsa y adórnela con perejil frito.

DULCE DE ZAPALLO

Se elige un buen zapallo. Se corta en trozos más bien horos. Se les quita la cáscara y se pasan a cocinar en agua hirviente, abundante, hasta que esté bien.

Se saca de fuego y se van poniendo en agua fría en la que se ha puesto una bolsita con una cucharada de cal y a que reposen de una hora, renovando el agua de cuando en cuando.

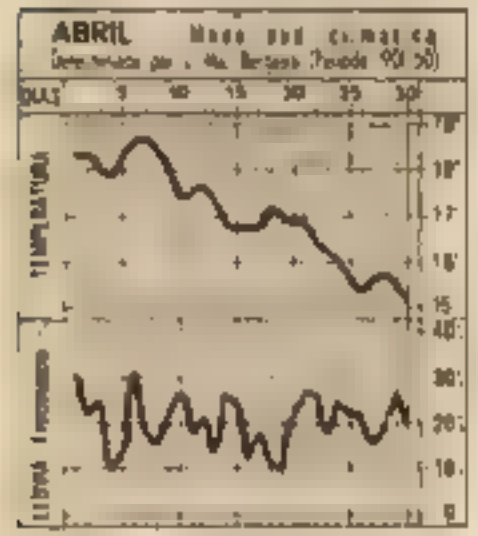
Aparte, se hace un almíbar a punto claro, con el mismo peso de azúcar que el de zapallo y agua, en proporción de 1 litro por cada kilo de azúcar. Se le puede agregar media cucharada de vainilla o clavo de olor.

En este almíbar claro se van echando los trozos de zapallo y se dejan cocer fuego lento hasta que el almíbar esté espeso.

ABRIL

Durante el curso de este mes, — entre el comienzo y su final — la duración del día se reduce 59 minutos.

Duración del día el 1: 11 h. 42; el 30, 10 h. 43. Por concepto de ambos crepúsculos, se prolonga la luminosidad 53 minutos más.



Algunas fechas de probable lluvia.

Al principio de mes, alrededor del 6, entre el 11 al 13 más de un día; en proximidad del 16, período 23 a 26 más de un caso; finalmente por el 29.

Indicaciones aproximativas de variantes térmicas. — Descrecimiento en comienzo, acentúa entre el 5 al 8; luego alternativas de frío hasta mediados de mes; sube por el 16 a 19; descenso pronunciado alrededor del 21 al 27; con elevación posterior.

Posibles fechas de vientos impetuosos. — En continuar de mes y entre el 10 al 20 varios días.

José Maria Rabaglio

CURIOSIDADES METEOROLOGICAS Y ASTRONOMICAS REGISTRADAS DURANTE EL MES DE ABRIL

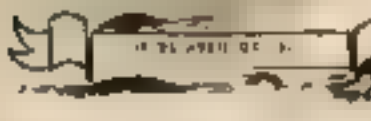
Uno de los fenómenos más curiosos, — que nos transportara sorpresivamente a condiciones propias de países volcánicos, — ocurrió en el año 1942, entre los días 11 y 12, en que constantemente estuvo cayendo ceniza, como polvo mineral, que todo lo cubría con espectacular exotismo. Inmediatamente se supo que procedían de una erupción andina, siendo transportadas por los vientos que, en la altura, soplan en esa dirección.

	LLUVIA		TEMPERATURA				
	Milímetros	Días medidos	Media	Máxima media	Mínima media	Máxima absoluta	Mínima absoluta
1951	48.8	10	16.0	20.9	8	29.6	3.7
45	54.9	1	16.8	20.5	13.3	29.3	4.0
930	48.8	10	17.9	23.2	14.3	33.6	7.0
949	33.8	8	7.9	23.5	13.5	31.2	6.2

ABRIL

4º MES 30 DIAS

DESEMBARCO DE LOS "ST" EN LA AGRACIADA



FECHAS		SOL SALE	SOL PUESTA	LUNA FASE	LUNA HORA	MEMORANDUM
1	J	6 37	18 36			
2	V	6 36	18 38			
3	S.	6 35	18 37	N	9 39	
4	D	6 39	18 36			
5	L	7 00	18 34			
6	M.	7 00	18 33			
7	M.	7 0	18 3			
8	J	7 03	18 30			
9	V	7 03	18 29			
10	S	7 04	18 37	C	7 05	
11	D	7 05	18 26			TURISMO
12	L	7 01	18 25			TURISMO
13	M	7 06	18 24			TURISMO
14	M.	7 07	18 23			TURISMO
15	J	7 08	18 21			TURISMO
16	V	7 09	18 10			TURISMO
17	S.	7 10	18 19			TURISMO
18	D	7 1	18 1	L	3 49	
19	L	7 13	18 7			DESEMBARCO de los 3 y TRES ORIENTALES
20	M	7 13	18 3			
21	M.	7 13	18 14			
22	J	7 14	18 13			
23	V	7 18	18 11			
24	S	7 19	18 10			
25	D	7 16	18 09			
26	L	7 17	18 08	N.	1 37	
27	M.	7 18	18 07			
28	M	7 19	18 06			
29	J	7 20	18 05			
30	V	7 21	18 04			

MAYO

CALENDARIO AGRO - PECUARIO

AGRICULTURA

Cereales. — Epoca adecuada para la siembra de las siguientes variedades de arroz: Kleia Amarillo (90 Kgs. Ha.), Kleia Colorado (90 Kgs. Ha.), Lincoln (prueba en tierras pobres) (90 Kgs. Ha.) en la segunda quincena. Petit Blanco (90-80 Kgs. Ha.) y Red Negro (fines de mes) (80-90 Kgs. Ha.) OPI (172, OP mezcla 1a, W51 (137) W a razón de 80 kilos por Ha. cualquiera de estas. Proseguir la cosecha de arroz y maíz.

Forrajeras. — Terminar en nuestro de alfalfa. A los alfalfares viejos, pasar la rastra para lograr el desprendimiento de hierbas y destruir malezas. Los avenales sembrados tempranos están en condiciones de cosechar o ser pastoreados.

Industriales. — Continuar preparando tierra para la siembra de lino en junio. Terminar la cosecha de girasol y algodón.

GANADERIA

Bovinos. — Apartar y vender los animales gordos. Empezar el aparte de terneros y preparar lotes para invernar. Pastorear los avenales en condiciones de invernada y los grandes lagos para reponerlos antes del invierno. Los terneros a campo deben estar en buenos potreros.

Ovinos. — Retirar los carneros de los mejados. Terminar la parición de ovejas. Señalar, castrar y cortar la cola a los corderos. Vacunar la lombriz y la sarnoqueta. Retirando los mejados a terneros altos en el tiempo de primera lluvioso.

Equinos. — Continuar el amansar de los potros, trasladados en potreros empastados.

Porcinos. — Seguir con la vigilancia y cuidado de lechones y madres. A los de mes empezar a destete de los lechones, cuidando las alimentaciones. Lechar las padrillas al servicio.

FRUTICULTURA

Cosecha de mandarina, var. Clemen Smith, Mandarina Satsuma, Naranja Hamlin, Injertar la plantación de frutales. Se puede abonar con estiércol, cal, superfosfato, sangre desecada, guano, etc. Preparar la tierra con destino a siembra. Puede iniciarse la poda de los frutales.

Legumbres. — Calzar las plantas cuando sea útil y proseguir preparando tierra para plantaciones. Abonar.

HORTICULTURA

Siembra de otoño de: arvejas, arvejas, espinacas, habas, nabos, rábanos, perejil, remolacha, zanahoria. De almácigo: alcachofa, apio, cebollas, lechuga, puerro, repollo.

AVICULTURA

Intensificar la fabricación de los planteles de reproductores. Prevenir mayor en a la posibilidad de propagación de enfermedades infecto-contagiosas. Seleccionar los huevos para incubar. Por la noche, cerrar el frente de los dormideros, operación que debe efectuarse durante todo el invierno.

CUNICULTURA

Desinfectar las jaulas, blanqueándolas. Dar una alimentación mixta, en base a alfalfa, maíz quebrado, avena verde, tubérculos y raíces. Seleccionar los reproductores. Remover los planteles que tengan más de 3 años los machos y 2 años las hembras, cuando la explotación se dedica al consumo. Cuando se destinan a reproducción, pueden mantenerse los machos hasta 5 o 6 años, y las hembras hasta 3 o 4 años.

APICULTURA

Inspeccionar una vez al mes todas las colmenas, en día templado y seco, para observar la marcha de las mismas.

MAYO

JARDINERIA

Continúe con los cuidados de los pequeños viveros. Iniciar la preparación de la tierra, para la plantación de estacas, desmenuzando bien la tierra, y mezclarla con antiparasitario de cebolla. Preparar los hoyos para el transplante de arbustos, etc., los que se dejarán descansar hasta mediados de junio, fecha en que se podrán iniciar los transplantes.

Regar los viveros por la mañana. Proseguir arrancando los bulbos de aquellas plantas que hayan finalizado su ciclo anual.

Aplicar fertilizantes, de acuerdo a lo expuesto en meses anteriores.

Renovar los rosales en mal estado y continuar arrancando las especies verdes nuevas.

RECETARIO DE COCINA

MONDONGO A LA CRIOLLA

2 kilos mondongo.
1/2 taza aceite.
2 cebollas picadas.
3 ajos.
1 limón.
2 tomates pelados.
1 cucharada pimentón.
1 cucharada perejil picado.
Sal, pimienta. 1 cucharaditas cebo.
1/2 kilo papas cortadas en cuadraditos.

Se lava bien el mondongo y se hierve con limón. Se pone a hervir en abundante agua caliente con una cucharada de sal.

Entre tanto se hace el siguiente mojo:

En una cacerola se pone a dorar en aceite los ajos. Se le agrega las cebollas, los tomates, el perejil y el pimentón. Se sazona con sal y pimienta.

Una vez bien cocinado el mondongo se corta finito como tallarines y se echa en el mojo. Se revuelve un poco y se le agrega el caldo y por último las papas. Cuando todo está cocinado se pone en una fuente y se polvorea con abundante queso rallado.

TORTA DE ESPINACAS

2 kilos espinacas.
375 gramos manteca o grasa.
3 cucharadas harina.
3 ó 4 tazas leche o crema de leche.
8 huevos.
200 gramos harina.
1 vaso agua.
3 cucharaditas azúcar.
Sal, pimienta, nuez moscada.

Después de lavar bien las espinacas y quitarle los tallos, se pasan a cocinar en muy poquita agua caliente con una cucharadita de azúcar y otra de sal para que queden bien verdes.

Una vez cocinadas se retiran del fuego y se prensan bien para quitarles toda el agua. Se machacan bien hasta que queda como puré.

Prepare la masa poniendo la harina, una cucharadita de sal, la manteca o grasa y unéndola con un vaso de agua. Deje reposar.

Aparte ponga en una cacerola 3 cucharadas de harina y la leche o crema procurando que no se apelotone. Lleve al fuego suave. Agréguele las espinacas, condimente con sal, pimienta y nuez moscada.

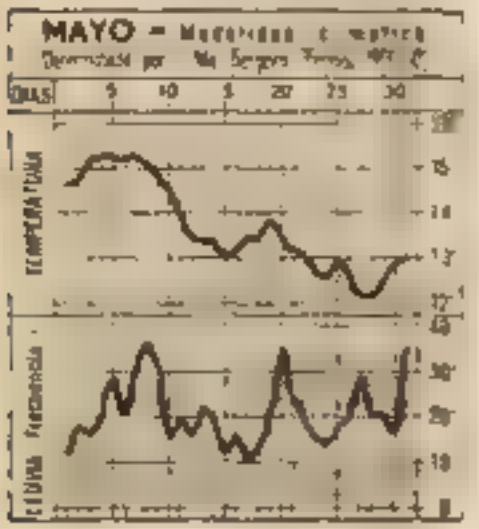
Entre la masa con un palote y forre un molde enmantequillado. Pinchela bien con un tenedor y lleve a horno caliente durante 20 minutos.

Saque del horno y vuelque sobre la masa las espinacas bien calientes. Marque con una cuchara un lugar bien pensado y que quede lo más claro posible, para cada huevo. Es preferible, para esto, comprarlos en una tienda de café. Es necesario que las espinacas estén bien calientes, para que la clara se cocine en seguida. Vuelva al horno por 8 minutos para que el huevo termine de cocinar.

MAYO

Durante el curso de este mes, entre el comienzo y su final, la duración del día se reduce 43 minutos.

Duración del día el 1º, 10 h. 41; el 31, 9 h. 58. Por concepto de ambos crepúsculos, se prolonga la luminosidad 56 minutos más.



Algunas fechas de probable lluvia.

Por el 5 al 8 más de un día; alrededor del 13 al 14; proximidad del 18 al 20; entre el 2 al 29 más de un caso.

Indicaciones aproximativas de variantes termicas. Templado en comienzo; descenso pronunciado entre el 30 al 13. Luego ascenso alternado hasta proximidad del 26; decrecimiento por el 26 al 28; ascenso posterior.

Posibles fechas de vientos impetuosos. Alrededor del 1 al 6; por fin de mes.

José María Bascuñán.

CURIOSIDADES METEOROLOGICAS Y ASTRONOMICAS REGISTRADAS DURANTE EL MES DE MAYO

A través de más de medio siglo de observaciones, el promedio mensual mayor de temperatura, correspondió al año 1919 con 16°, habiendo correspondido —contrariamente— al menor promedio el año 1885, con 10.4. Normalmente, a partir del día 12 —aproximadamente— suele corresponder el cambio de régimen térmico, propio de la estación, siendo precedido por un tiempo y constituyendo descenso de temperatura.

	LLUVIA		TEMPERATURA				
	Milímetros	Días medibles	Media	Máxima media	Mínima media	Máxima absoluta	Mínima absoluta
1938	62.2	14	14.7	19.3	10.3	27.0	3.4
1951	233.5	16	15.1	19.5	11.3	29.1	5.6
1950	60.2	11	15.7	20.0	12.0	30.4	3.8
1949	36.4	14	3.9	18.1	6.5	27.3	3.6

MAYO

5.º MES 31 DIAS

BATALLA DE LAS PIEDRAS

(Batalla ganada en mayo a Valentín Gómez)

FECHAS		SOL SALE	SOL PONE	LUNA FASE	LUNA HORA	MEMORANDUM
1	S	7 32	18 02			DIA DE LOS TRABAJADORES
2	D	7 7	18 07	N	7	
3	L	7 44	18 [illegible]			
4	M	7 74	18 [illegible]			
5	M	7 [illegible]	17 [illegible]			
6		7 33	7 37			
7	V	7 74	17 [illegible]			
8	S	7 [illegible]	7 35			
9	D	7 27	7 34	C	5	
10		7 [illegible]	7 34			
11	M	7 29	17 44			
12	M.	7 29	7 32			
13	J	7 [illegible]	7 [illegible]			
14	V	7 [illegible]	7 [illegible]			
15	S	7 [illegible]	[illegible]			
16	D	7 33	7 [illegible]			
17	L	7 34	17 50	LL	18 47	
18	M	7 35	7 44			DIA DE LAS PIEDRAS
19	M	7 34	17 44			
20	J	7 34	7 47			
21	V	7 37	17 47			
22	S	7 38	17 46			
23	D	7 39	17 46			
24	L	7 39	17 45			
25	M.	7 40	17 45	M	10 49	
26	M.	7 40	17 44			
27	J.	7 41	17 44			
28	V	7 41	17 43			
29	S.	7 42	17 42			
30	D	7 42	7 42			
31	L	7.43	17.42			

JUNIO

[illegible]

CALENDARIO AGRO - PECUARIO

AGRICULTURA

Cereales. Continúa la siembra de trigo, variedades tempranas. Labores previas, en tierras medianas 80-100 Kgs. Ha. De río Blanco 100-80 Kgs. Ha. Tierra Roja 90-80 Kgs. Ha. Río Negro 80-90 Kgs. Ha. [illegible] y 90 [illegible] a razón de 100 Kgs. Ha.

Se inicia la preparación de la tierra para la siembra de arroz.

Forrajeras. Aún se puede dar algún corte a los alfalfares.

Industriales. Se activa la preparación de tierra para lino. Prosigue la cosecha de algodón.

A partir del 10 de este mes, puede sembrarse Trigo Frontera, especialmente en los departamentos de Pocoanchi, Valle, Artigas y Cerro Largo (80 a 120 Kgs. por Ha.). En la primera quincena se siembra Klein universal y Klein Cuarto (90 Kgs. Ha.). Klein Cuarto al Norte y en la segunda quincena al Sur (70 Kgs. Ha.).

GANADERIA

Bovinos. Recorrer los potreros, vigilando la marcha de engorde en los cabañas de invernada, evitando abortos. Parir [illegible] quincenalmente, exigiendo dos buenas mamadas los animales al pasar [illegible] leche.

Ovinos. Continuar vigilando el estado sanitario de los rebaños y resguardarlos de los temporales.

Equinos. Combatir el "mosquillo" que suele aparecer en esta época. Vigilar la enfermedad que ataca la garganta.

Suinos. Vacunar los lechones contra el cólera. Raciones como suplemento con 250 g. de afrechillo por cabeza. Retirar los padrillos.

FRUTICULTURA

Cosecha de naranjas var. Hamlin. Empieza la cosecha de naranja de ombligo, que se prolonga hasta agosto, var. Robertson Navel, Dorada de Portugal, Prolific Navel, ombligo Dr. Hevis, Bahiana de Brasil, Jiguaforte, se cosecha la mandarina común. Continúa la preparación del suelo y la plantación. Sigue la poda de los frutales.

Viveros. Calzar las plantas y propagar el injerto para nuevas plantaciones. Abonar. Se preparan los cítricos y se ponen en arena.

HORTICULTURA

Se siembra de asiento: acelga, arveja, repinacas, habas, zanahoria. De almácigo: apio, cebollas, lechuga, repollo. Raíz y [illegible]. Invernaderos.

AVICULTURA

Evitar, mediante buenos drenajes, la humedad de terreno provocada por las lluvias frecuentes. Mantener las aves encerradas en los dormideros durante los días de lluvia y vientos fuertes y, por las mañanas, hasta que desaparezca el rocío. Continuar preparando los planteles de reproducción, si no se hubiese solo en los meses anteriores. Intensificar la incubación.

CUNICULTURA

No se debe intensificar la cría de conejos en esta estación. En el resto de demás, seguir como el mes anterior.

APICULTURA

[illegible] las pigmeas. Inspeccionar las colmenas en [illegible] y perezosas. Cuidar a [illegible] administrar alimento a aquellas que tengan reservas del mismo. Fundir [illegible] fondos la cera. Trabajos generales.

JUNIO

JARDINERIA

En este mes se inician las podas. En los [illegible] esta tarea debe realizarse [illegible] bien afilada. La poda debe ser [illegible] el vigor de la planta. En [illegible] larga nos dará una floración [illegible] corta, en rendimiento [illegible] flores grandes y hermosas. En la poda corta, se dejan dos a tres yemas por tallo. Antes de iniciar la poda es conveniente esperar a que se hayan [illegible] de las yemas [illegible].

También se puede iniciar la plantación de arbustos a raíz desnuda. Hacer antes los hoyos en la forma indicada en el mes anterior, se cortarán aquellas raíces que estén deterioradas y, asimismo, se acortarán las ramas a una tercera parte. Es conveniente colocar en el fondo de los hoyos algunos pedazos de ladrillo y sobre ellos agregar tierra negra. Luego se colocará el transplante, procurando que el cuello del tronco quede a la misma altura que tenía en el vivero. Terminada la plantación, se colocará alrededor del tronco, sin tocar a éste, estiércol de caballo cuya labor de [illegible] se hará efectiva por causa de las lluvias.

Al aire libre, se seguirán plantando bulbos, con excepción de los de [illegible], gladiolos, que se plantarán bajo cubierta.

RECETARIO DE COCINA

MERMELADA DE NARANJA

12 naranjas.

El mismo peso en azúcar.

Se lavan las naranjas y se cortan en dos partiendo por la mitad a los gajos. Se exprimen en paño para sacarle un poco de jugo y las semillas. Se pone en un hervor hasta que queden blandas. Se dejan en un colador para que escurra el agua. Luego se pesan y se toma el mismo peso de azúcar.

Se cortan las naranjas bien finitas, como tallarines y se ponen en la cacerola, alternando, una camada de naranjas y otra de azúcar, así hasta colocar todo.

Se cocinan a fuego lento hasta que espese.

Si las naranjas fuesen amargas se procede de la misma manera, pero las naranjas antes de hervirlas se raspan todo alrededor para quitarles parte del amargo y durante 3 días se ponen en agua fría, cambiándosela dos veces al día. Al cabo de este tiempo se procede como con las dulces.

PATA DE CERDO RELLENA

1 pata delantera de cerdo.
2 [illegible] de carne de cerdo
2 [illegible]
[illegible]
Sal, pimienta, perejil, orégano, ajo, laurel, [illegible], pimienta en grano, cebolla.

Se deshuesa el hueso de la pata y se le quita.

Se le saca algo más de la carne de adentro de modo de que quede un buen espacio para rellenar.

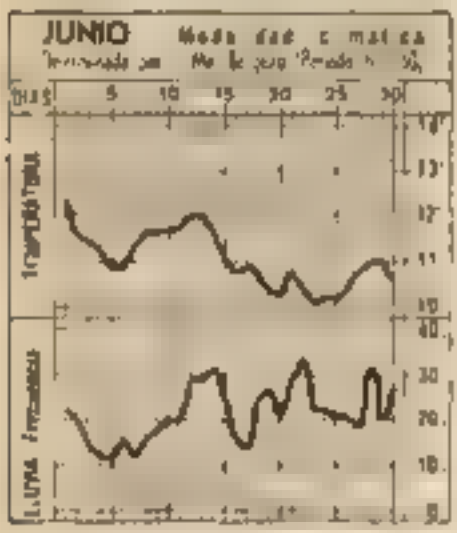
La carne que se quitó y [illegible] se pica bien y se une con el tocino cortado en dados pequeños. Se pone en un tazón y se condimenta con sal, pimienta, nuez moscada, ajo picado, una hoja de laurel, 2 hojitas de orégano y comino.

Se tapa [illegible] y se tapa con un paño durante toda la noche hasta el día siguiente. Al otro día, se rellena el hueco dejado en la pata con el contenido del tazón y se pone a hervir en agua donde se ha echado cebolla, laurel, comino, orégano, sal, pimienta en grano, zanahorias. [illegible] una cantidad de [illegible] los dos extremos de la pata para que el relleno no escape. Cuando se pinche y esté blanda se saca del fuego, y cuando está tibia se prensa.

JUNIO

La *duración del día en el curso de este mes, se reduce 8 minutos* del comienzo al día 2 estacionándose luego hasta el final.

Duración del día: el 1º 9 h. 57' el 30, 9 h. 49. Por concepto de ambos crepúsculos, se prolonga la luminosidad 54 minutos más.



Algunas fechas de probable lluvia.

Al comienzo entre el 7 al 9 alrededor del 13 al 15 por el 20 al 23 más de un día, en torno del 27 al 29.

Indicaciones aproximativas de variantes térmicas. — Alternativas de descensos hasta alrededor del día 6, luego ascensos con fluctuaciones hasta la mitad de mes, otras descensos térmicos por el 21 y entre el 27 al 30.

Posibles fechas de cambios impetuosos. — Llegan en comienzo por el 1º alrededor del 13 al 15, en proximidad del 22.

José María Barcaro.

CURIOSIDADES METEOROLOGICAS Y ASTRONOMICAS REGISTRADAS DURANTE EL MES DE JUNIO

Dentro de los pocos casos de nieve en nuestro país, a este mes correspondió en el año 1948, durante los días 22 y 23 que en Montevideo y varias zonas del Interior, fue dable ver el paisaje pintado de blanco [illegible]. Fue también en este mes —el año 1913— que se registró el record de menor luminosidad solar efectiva, manteniéndose los [illegible] minutos, con días de cielo cubierto. Por otra parte, de acuerdo a la [illegible] clásica del refranero criollo, suele registrarse frecuentemente por el 24 lo llamado "Veranillo de San Juan", cuya comienzo puede adelantarse o retrasarse.

	LLUVIA		TEMPERATURA				
	Milímetros	Días medidos	Media	Máxima media	Mínima media	Máxima absoluta	Mínima absoluta
1957	79 4	0	9 7	3 3	4 6	7 4	1 0
951	33 9	9	12 6	6 1	9 4	27 0	-0 1
1950	45 6	7	13 0	6 3	9 4	20 2	3 7
1949	3 0	11	11 7	15 9	7 9	11 4	5 0

JUNIO

6.° MES 30 DIAS

NACIMIENTO DE ARTIGAS (Casa de Artigas)
19 DE MAYO DE 1764

FECHAS	SOL SALE	SOL PUESTA	LUNA FASE	LUNA HORA	MEMORANDUM
1 M	7 44	7 6	N ●	1 03	
2 M	7 44	17 4			
3 J	7 45	17 4			
4 V	7 46	7 40			
5 S	7 46	7 40			
6 D	7 47	7 40			
7 L	7 47	17 40			
8 M.	7 48	17 40	C ◐	4 3	
9 M.	7 48	17 40			
10 J	7 49	7 40			
11 V	7 49	17 40			
12 S	7 50	17 40			
13 D	7 50	17 40			
14 L	7 50	17 40			
15 M	7 5	17 40			
16 M	7 5	17 40	L. ○	9 06	
17 J	7 5	17 40			
18 V	7 51	17 40			
19 S.	7 51	7 40			DIA DE ARTIGAS
20 D	7 52	7 40			
21 L	7 52	17 41			solsticio
22 M	7 51	17 41			
23 M.	7 53	17 41	M. ◑	6 44	
24 J	7 53	17 41			
25 V	7 53	7 42			
26 S	7 53	17 41			
27 D.	7 53	7 42			
28 L	7 53	7 42			
29 M	7 53	17 43			
30 M.	7 54	17 43	N ●	9 28	

JULIO

CALENDARIO AGRO - PECUARIO

AGRICULTURA

Cereales. — En la [illegible] quincena terminar de sembrar en el Sur de [illegible] Kansas Cosechas 90 Kgs. Ha. [illegible] Trigo [illegible] Kirsch H 71 — 90 [illegible] Kgs. Ha. [illegible] Petit Manera [illegible] 95 [illegible] Kgs. Ha. Petit Rouge 44-100 Kgs. Ha. [illegible] 100 Kgs. Ha. [illegible] Se puede hasta segunda quincena [illegible] Kgs. Ha. Aún puede sembrarse el Rio Negro. Siguiendo los signos temporales, que se pueden saber "Luna en tierra" [illegible] Se puede sembrar centeno, avena y arvejas para grano. Preparar las labores de terreno para el [illegible] de arroz grande según de [illegible] las necesidades y conveniencias las tapias y canales. Asegurar contra granizo los trigos y demás cereales sembrados, especialmente después de un día para otro.

Forrajeras. — Tocar las labores para la siembra de alfalfa.

Industriales. — Empezar la siembra del lino. Asegurarla contra granizo inmediatamente de sembrada, para el trigo se cubre en seguida de sembrado. Preparar las cosas para la cosechas de verano. En el Norte hasta [illegible] se pueden sembrar los almácigos de tabaco. Termina la cosecha de algodón.

GANADERIA

Bovinos. — Empieza la parición, debiendo hacer las recorridas con cuidado para observar el estado de las vacas. Parir todos como el mes anterior.

Ovinos. — Vigilar el estado sanitario de las majadas y evitar a toda la [illegible] de las ovejas preñadas.

Equinos. — Los potros cuyo estado sea deficiente deben ser llevados a buenos pastizales o aguadas.

Suinos. — Como el mes anterior. Continuar la capacitación y cuidado de las [illegible] y reforzar las raciones con [illegible] cebada, trigo, etc.

FRUTICULTURA

Seguir la cosecha de naranja de ombligo y mandarinas comunes. Se inicia la cosecha de la naranja criolla o agria de Brasil que prosigue hasta octubre. Se están podando y deben efectuarse los tratamientos invernales. Selectividad pájaros para cosechar. En [illegible] se inician los trabajos a "ojo desperto".

Forestales. — En los lugares altos, no repoblados o bajados, sacar la perla y tratar [illegible] "enfermedades" [illegible] [illegible] las plantas. Abonar. Preparar [illegible] y [illegible].

HORTICULTURA

Sembrar de [illegible] [illegible], [illegible], [illegible] bajas [illegible] [illegible]. De [illegible] [illegible] lechuga, repollo. Bajo [illegible] alfalfa, [illegible], [illegible], [illegible], [illegible], [illegible].

AVICULTURA

Vigilar la crianza de los pollitos, cuanto [illegible] [illegible] los [illegible] durante [illegible] días [illegible] [illegible] después de haber [illegible] el sol. Continuar los trabajos del mes anterior.

CUNICULTURA

Iguales trabajos que el mes anterior.

APICULTURA

Continuar revisando las colmenas en días apropiados. Trabajar gramíneas.

JULIO

JARDINERÍA

Empezar con la poda. Se harán estacas de rosales, hortensias, alhelíes, claveles, etc. Estas estacas serán de 10 a 15 cms. y se plantarán con la ayuda de un plantador, para evitar dañar la corteza al [illegible]. Deben limpiarse las [illegible], pues de lo contrario al llegar [illegible] los [illegible] y pueden [illegible] gotas.

Se pondrán tutores a las plantas [illegible] [illegible] ser [illegible], con redes o alambres, pero en una forma que facilite la circulación de la savia.

Se continúa con la plantación de bulbos.

En los espacios verdes será necesario efectuar siembras parciales en partes que han quedado mal cubiertas, efectuando un rastrillado de [illegible] de césped, y abonando con la siguiente mezcla por metro cuadrado:

[illegible] gramos de nitrato de soda
[illegible] [illegible] Escorias de Thomas

[illegible] es importante este fertilizante regar [illegible] en forma de lluvia.

RECETARIO DE COCINA

LIEBRE EN SALSA MORA

1 liebre
1 vaso vino
2 cucharadas aceite o grasa de cerdo.
4 cebollas cortadas en rodajas gruesas.
3 dientes de ajo picado.
2 [illegible] cortadas en [illegible].
[illegible]
[illegible] cucharadas harina.
Sal, perejil, laurel, tomillo y pimienta.

Se le quita el cuero a la liebre y se lava bien.

Se corta en trozos y se pone en un cacharro de loza o porcelana hasta el día siguiente con sal, pimienta, el [illegible] de [illegible] [illegible], las cebollas, el ajo picado, perejil picado, laurel, tomillo y pimienta. Debe quedar tapado.

Al día siguiente ponga en una cacerola el aceite o grasa, cuando esté humeando se doran los trozos de liebre.

TOCINO DEL CIELO

1 1/2 litro de leche
12 yemas
[illegible] huevos
400 grs. de azúcar
1 chaucha de vainilla.

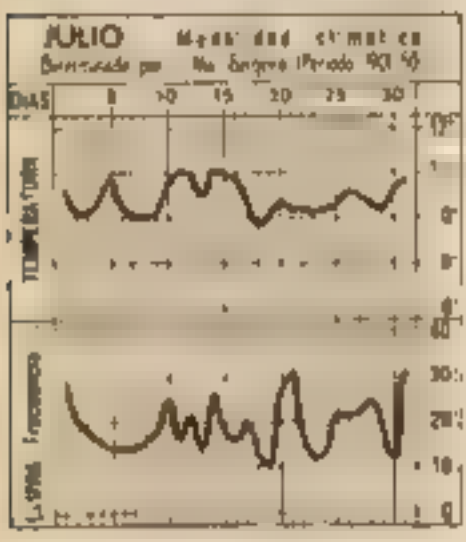
Se pone al fuego la leche con 300 grs. de azúcar y la vainilla revolviéndola continuamente para que no se pegue hasta que [illegible] [illegible] [illegible] [illegible] [illegible] que se [illegible] a la mitad la leche. En una cacerola se hace un almíbar [illegible] se retira del fuego [illegible] el resto de azúcar y una cucharada de [illegible] cuando el almíbar tenga un color dorado [illegible] [illegible] forma [illegible] de [illegible] [illegible] [illegible] [illegible] [illegible] y se le hace [illegible] [illegible] que quede toda cubierta en [illegible] [illegible] [illegible] [illegible] [illegible] [illegible] [illegible] [illegible] se le agrega despacio [illegible] [illegible] [illegible] [illegible] [illegible] [illegible] [illegible] [illegible] [illegible] [illegible] [illegible] [illegible] [illegible] [illegible] [illegible] al baño-maría [illegible] [illegible] [illegible] [illegible] [illegible] agua [illegible] [illegible] [illegible] [illegible] [illegible] [illegible].

No se deja [illegible].

JULIO

Durante el curso de este mes, — entre el comienzo y su final, — la duración del día crece 33 minutos.

Duración del día: el 1 — 9 h. 49; el 31, 10 h. 22. Por concepto de ambos crepúsculos, se prolonga la luminosidad 56 minutos más.



Algunas fechas de probable lluvia.

En los primeros días, por el 3 al 6 dudoso; alrededor del 12 al 14, en proximidad del 17 dudoso, por el 20 al 21; entre el 25 al 28 más de un día; al finalizar el mes.

Indicaciones aproximativas de variación termica. — Suave alrededor del día 5, descenso posterior para experimentar repentinos ascensos por el 9 al 11, y en proximidad de mediados de mes. Largo alternativas y elevaciones alrededor del 26 y al finalizar.

Posibles fechas de heladas importantes. — Más de un caso en el período del 10 al 18.

José Nicola Bencasso

CURIOSIDADES METEOROLOGICAS Y ASTRONOMICAS REGISTRADAS DURANTE EL MES DE JULIO

Del punto de vista de las temperaturas máximas, fué el día 10 de 1923, que se registró el caso de mayor intensidad. Hasta ahora no se ha presentado en ninguna de las frecuentes ocasiones. También en 1933 — el día 8 — violentas tormentas afectaron al país, siendo particularmente destacable la conmoción que afectara a la Capital, seguida de intenso y notable pedrisco. Se registró nieve, en este mes, — el día 4 — del año 1928, repitiéndose el año 1938, el día 29. Finalmente, es interesante consignar que fué igualmente en este mes, que se registró por primera vez en nuestro clima, un caso de saturación o humedad total posible en el aire — durante 7 horas consecutivas — lo cual ocurrió en el año 1933.

	LLUVIA			TEMPERATURA			
	Milímetros	Días medibles	Media	Máxima media	Mínima media	Máxima absoluta	Mínima absoluta
1932	93.1	1	11.0	5.9	2.6	24.8	0.0
1931	4.0	1	13.0	8.1	5.6	24.5	3.0
1930	1.9.6	2	10.1	4.4	4.2	24.4	3
1929	33.4	10	10.5	9	6.0	23.8	-0.4

JULIO

7.º MES 31 DIAS

FIRMA DE LA CONSTITUCION EN R. CARLOS

FECHAS		SOL SALE	SOL PUESTA	LUNA PASA	LUNA PUESTA	MEMORANDUM
1	J	7 34	17 44			
2	V	7 34	7 44			
3	S	7 34	17 44			
4	D	7 34	7 45			
5	L	7 34	7 45			
6	M	7 34	17 44			
7	M	7 3	7 44	L	C 23 32	
8		7 33	17 47			
9	V	7 33	7 49			
10	S	7 33	7 49			
11	D	7 33	7 50			
12	L	7 33	7 1			
13	M.	7 32	17 51			
14	M	7 31	7 17			
15	J	7 31	17 53	LL	P 31 39	
16	V	7 30	7 53			
17	S	7 30	7 54			
18	D	7 49	7 54			JURA DE LA CONSTITUCION
19	L	7 49	17 55			
20	M.	7 48	17 56			
21	M	7 47	17 55			
22	J	7 47	7 56	NL	B 3 14	
23	V	7 46	17 57			
24	S	7 46	7 58			
25	D	7 45	17 59			
26	L	7 44	17 [illegible]			
27	M.	7 44	17 59			
28	M	7 43	18 00			
29	J.	7 43	8 01	N	B 19 30	
30	V	7 42	18 07			
31	S	7 41	18 03			

AGOSTO

[illegible]

CALENDARIO AGRO - PECUARIO

AGRICULTURA

Cereales. — Siembra [illegible] 100 kgs. Ha. [illegible] que los trigales [illegible] para maíz [illegible] combatir la hormiga.

Forrajeras. — [illegible] para forraje [illegible] sacar el pastoreo para que puedan [illegible] grano y sacar un buen [illegible].

Industriales. — [illegible] de semillero lino [illegible]. Prosiguen preparándose tierras para siembras de [illegible] los almácigos de tabaco bajo [illegible] cuando las [illegible] a los [illegible] a 30 días.

Bovinos. — [illegible] pasturas [illegible], el ganado se "purga" [illegible] el "pelecho" 2 veces por semana. [illegible] la parición de terneros, [illegible] de las vacas, pasando al corral o potreros [illegible] las que están más flacas.

Ovinos. — En la segunda quincena de este mes empiezan la parición de las ovejas servidas en marzo. Recorrer los potreros y vigilar el estado de las madres [illegible] en este mes.

Equinos. — Vigilancia general de las manadas. [illegible] potros [illegible] para [illegible].

Suinos. — Preparar parideras, reparar [illegible] bebederos, etc. para la próxima parición.

FRUTICULTURA

Termina la cosecha de la naranja de ombligo y mandarina común. Prosigue la de la naranja [illegible] y la cosecha de bergamota que se prolonga hasta setiembre. Terminar con la poda. Proseguir la plantación de nuevos [illegible] de los árboles [illegible] limpieza [illegible].

Viticultura. — Terminar la poda y [illegible]. Preparar abonos para enterrarlo en las labores del mes próximo.

HORTICULTURA

Siembras de asiento: arvejas, espinacas, habas, lentejas, maíz dulce, rabos, perejil, [illegible], zanahorias. De almácigo: apio, [illegible] lechuga, [illegible] repollo. Para [illegible] alcachofas, berenjenas, [illegible] pepinos, pimientos, tomates. La cosecha [illegible] espárragos [illegible].

AVICULTURA

Comienza la reproducción por medio de la incubación en las razas [illegible] junio [illegible] con la incubadora y los trabajos propios de la cría.

CUNICULTURA

Este mes se comenzará a [illegible] la cría de los conejos. [illegible] que deben ser [illegible] de la raza.

APICULTURA

Revisar cuidadosamente las colmenas. La piquera debe estar [illegible] un espacio de [illegible]. Trabajos generales.

AGOSTO

JARDINERIA

Se puede iniciar el transplante de los retoños de rosales, siempre que estén vigorosos y que los días sean templados. De lo contrario, es preferible esperar el mes próximo para efectuar esta operación. El mismo criterio se seguirá con retoños de otras especies.

Se puede iniciar la división de los crisantemos, que serán destinados a lugares permanentes.

A fines de mes, se cargarán los rosales y se abonarán, debiendo empinar todos los brotes que aparezcan cerca de las raíces. Tratándose de rosales injertados, se empinarán los brotes que salen debajo del injerto.

Proseguir la plantación de bulbos.

A fines de este mes, deberán estar listos los suportes destinados a las plantaciones de primavera.

Se intensificará la limpieza de malezas y varas.

RECETARIO DE COCINA

TORTILLA QUEMADA

6 huevos.
Azúcar.
Manteca.
Sal.

Se pone en un tacho los huevos y las claras y se baten juntos por un rato. Se le pone un pequeño de sal y una cucharadita de azúcar.

Se pone en la sartén 1 cucharada de manteca o aceite. Cuando está caliente se le echan los huevos y con un tenedor se van desprendiendo las partes ya cuajadas hasta que se haya cuajado todo y se pueda dar vuelta. Se coloca en la fuente, se espolvorea con azúcar molida y luego con un hierro injertado al rojo, se va quemando el azúcar hasta que quede toda cubierta de caramelo.

CHICHARROS O PORCINOS FRESCOS GUISADOS

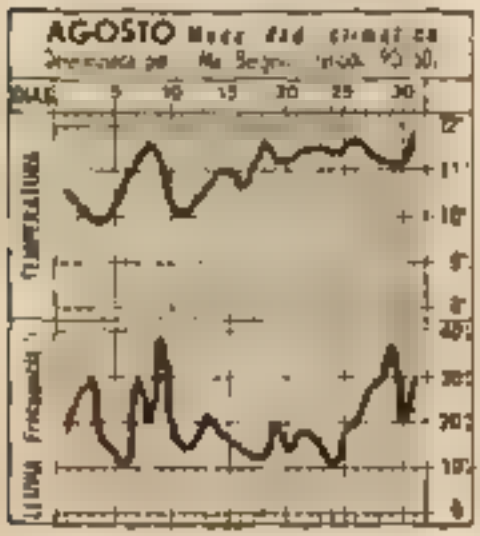
1 cebolla.
1 ½ kilo porotos o chicharos.
6 chicharos.
200 gramos tocino.
2 ajos.
2 cucharadas de caldo o agua hervida.
Perejil, sal, pimienta.
1 cucharada de aceite.

Se corta el tocino en pedacitos chicos y se pone a freir en una cucharada de aceite. Se le agrega la cebolla picada fina y se deja dorar. Después se le agrega los chicharos cortados en cubaradas, el ají cortado en tiras y por último los chicharos o porotos, con el perejil, sal y pimienta. Después de un momento se le agrega el caldo o agua. Se sabe bien y se pone a hacer lento hasta que esté todo cocinado.

AGOSTO

Durante el curso de este mes, entre el comienzo y su final, la duración del día crece 54 minutos.

Duración del día: el 1º 10 h. 35, el 31 11 h. 19. Por concepto de ambos crepúsculos, se prolonga la luminosidad 52 minutos más.



Algunas fechas de probable lluvia.

Primeros días, alrededor del 7 al 9, por el 13 al 14, entre el 20 al 23, posible más de un día, igualmente, entre el 26 al 29.

Indicaciones aproximativas de variantes térmicas. — Descenso en comienzo de mes, elevación por el 6 al 8, luego descrecimiento, sucediéndole alza por mediados de mes. Alternativas de ascenso, por el 18 y alrededor del 26, como asimismo al finalizar.

Posibles fechas de vientos impetuosos. Por el 5 al 5, alrededor de 21 y en proximidad del 27.

José María Barcelo.

CURIOSIDADES METEOROLOGICAS Y ASTRONOMICAS REGISTRADAS DURANTE EL MES DE AGOSTO

El día 21 del año 1917 se registró el primer caso de nieve, espectáculo desconocido hasta esta fecha. Tambien *la temperatura mas baja registrada* a la intemperie en más de medio siglo, correspondió a este mes, en el año 1908, con una mínima de seis grados y medio bajo cero. Continuando la trilogía meteorológica tradicional, corresponde hacia fines de este mes o principio del siguiente, el llamado "Temporal de Santa Rosa". Astronómicamente, conviene destacar que entre el 9 al 13, se registra una de las mayores frecuencias de estrellas fugaces, debido a que nuestro planeta atraviesa importante órbita de enjambres meteóricos.

	LLUVIA			TEMPERATURA			
	Milímetros	Días medidos	Media	Máxima media	Mínima media	Máxima absoluta	Mínima absoluta
1952	37.1	9	11.5	16.6	7.0	34	9.0
1951	7.5	8	13.5	7.6	8.0	23.3	0
1950	5.8	5	1.0	17.3	7.1	30.8	1.3
1949	3.8	10	0.5	4.9	6.1	23.4	2.2

AGOSTO

8.º MES 31 DIAS

DECLARACION DE LA INDEPENDENCIA (Asamblea de [illegible]
[illegible] DE MAYO DE [illegible]

FECHAS		SOL SALE	SOL PUESTA	LUNA PASA	LUNA EDAD	MEMORANDUM
1	D	7 40	18 54			
2	L	7 39	18 51			
3	M	7 38	18 49			
4	M	7 37	18 46			
5	J	7 36	18 [illegible]			
6	V	7 35	18 36	C	1	
7	S	7 35	18 [illegible]			
8	D.	7 34	18 [illegible]			
9	L	7 33	18 [illegible]			
10	M	7 32	18 [illegible]			
11	M	7 31	18 [illegible]			
12	J	7 30	18 [illegible]			
13	V	7 28	18 [illegible]			
14	S	7 [illegible]	18 [illegible]	[illegible]	8	
15	D	7 26	18 [illegible]			
16		7 25	18 [illegible]			
17	M	7 24	18 [illegible]			
18	M	7 23	18 [illegible]			
19		7 [illegible]	18 [illegible]			
20	V	7 20	18 [illegible]			
21	S	7 19	18 19	M	1	
22	D.	7 [illegible]	18 [illegible]			
23	L	7 16	18 20			
24	M	7 15	18 [illegible]			
25	M.	7 13	18 23			INDEPENDENCIA NACIONAL
26	J	7 12	18 23			
27	V	7 11	18 23			
28	S	7 10	18 22	N	7	
29	D	7 09	18 21			
30	L	7 07	18 19			
31	M	7 06	18 18			

SETIEMBRE

Septiembre es también, porque son el 11 que del año siguiente, son [illegible] como [illegible] del mes

CALENDARIO AGRO - PECUARIO

AGRICULTURA

Cereales. — Las trigas y las cebadas deben regarse para mantenerse limpias de yerbas y malezas. Se inicia en la segunda quincena la siembra de arroz, ya sea en "seco" o "al agua". En el primer caso debe regarse previamente con cuatro días de riego, en el segundo, se inunda el terreno con agua, hasta una altura de 10 cms.

Forrajeras. — Se inician las siembras de primavera de las alfalfares. Puede iniciarse la siembra de primavera de la cebada.

Industriales. — Cuidar los linares, mantener horcigas. Tener preparada la tierra para maní y girasol. Prosiguen haciéndose siembras de tabaco, preparando el almácigo cuidado a los 20 hechos. Se inicia la siembra de algodón a razón de 40 kgs. por HA.

GANADERIA

Bovinos. — Prosigue en aumento la parición. Aportar pesebres y abrevaderos para bueyes, limpiar y cuidar. Desarrollar los terneros criollos al mes anterior. Sigue y concluye el "pelecho".

Ovinos. — Las majadas se hallan en la fuerza de la parición. Se puede capilar las ovejas a galpón. Señalar, castrar y cortar la cola a los corderos.

Equinos. — Se está en plena intensidad de la parición. Amansar y domar potros. Echar potrillas y las yeguas. Castrar y marcar los potrillos.

Suinos. — Mes de máxima actividad. Llevar las madres próximas a parir a pariceras ya preparadas. Evitar que dos madres tomen la misma paridera. Los capacitados deberán seguir con los mismos cuidados del mes anterior.

FRUTICULTURA

Prosigue la cosecha de naranja criolla e Dulce del Brasil y de bergamota. Terminar la plantación de frutales. Seguir la aparición de pulgones, injertar a ojo dormido o de pág. Podar los frutales cítricos.

Fitosanitario. — Atar las plantas a los alambres inferiores, esperar los retoños del que crecen y las ramas cuidadas en el [illegible]. Dar el primer tratamiento con Caldo Bordelés al 5 % en cuanto empiecen la brotación. Desatar las plantas a atada. Dar los tubos para entrar a abonar después de el mes anterior.

HORTICULTURA

Sembrar de asiento: alcaravil de semilla, arveja, chícharos, espinacas, garbanzos, lechuga, maíz dulce, melón, melón, nabos, pepinos, perejil, papas, remolacha, sandía, semilla semilleros, espelos, espelillos. De almácigo: albahaca, apio, berenjenas, brócoli, coliflor, espárragos, frutilla, lechuga, pimientos, repollo, puerro, tomate.

AVICULTURA

Se castran los pollos. Se dispone comercialmente el lirai para almacenar huevos destinados al consumo y que no se vendan inmediatamente después de recogidos. Continúan los trabajos propios de la incubación, cría y recría de la pollada.

CUNICULTURA

Es el mes más propicio para intensificar la cría de conejos. Seleccionar las mejores reproductoras de 11 a 12 meses de edad. Alimentación con abundante de verde. Destetar los conejitos que llegan a los 30 días.

APICULTURA

Inspeccionar las colmenas una vez por semana. Trabajos generales.

SETIEMBRE

JARDINERIA

Pues a que en este mes se inicia la Primavera, es necesario tener preparar en todo momento los bulbos tardíos, que pueden ornamentar enormes parterres. En este mes se pueden las siembras. Puedes hacerse plantaciones de arbustos de hojas permanentes y continuar con la multiplicación por gajos.

Es oportuno cubrir los semilleros con una capa de paja para protegerlos de los rayos solares, ya bastante intensos, evitando así que la tierra forme costra, dificultando la germinación.

Se plantarán bulbos de dalias, gladiolos, peonias, etc.

Se puede injertar de gán. Iniciar la preparación de macizos y borduras, no olvidando que estas últimas adornan y dan mucha vista, especialmente si son especies fácilmente trasplantables. Seguir arrancando yuyos y malezas. Seguir aplicando fertilizantes en las siembras, trasplantes, etc.

RECETARIO DE COCINA

GUISO DE CORDERO CON ARVEJAS

1/2 taza aceite o grasa de cerdo
1 cebolla.
6 ajo.
2 zanahorias.
3 papas.
1 puerro.
1 kilo arvejas.
1 kilo cordero.
2 cucharadas caldo.
Sal, pimienta, perejil.

Calentar en una cacerola el aceite o grasa. Cuando está bien caliente se pone a dorar la cebolla. Una vez dorada a punto se dora el cordero cortado en pedacitos. Se le agrega el puerro picado y cortado en rebanadas finas, el ajo, el puerro, las zanahorias y las papas cortadas todo en pedacitos chicos. Se condimenta con sal, pimienta y perejil y dos cucharadas de caldo, se tapa y se cocina por una hora más o menos, a fuego lento.

REPOLLO A LA MODA

1 repollo grande blanco
2 cucharadas aceite.
4 huevos.
1 taza de leche.
1 2 tazas queso rallado.
2 dientes ajo
6 rebanadas de pan.
Sal, pimienta, nuez moscada.

Se corta el repollo como para ensalada. Se pone a hervir en agua y sal.

Luego de cocinado se saca con el aceite donde se doró el ajo.

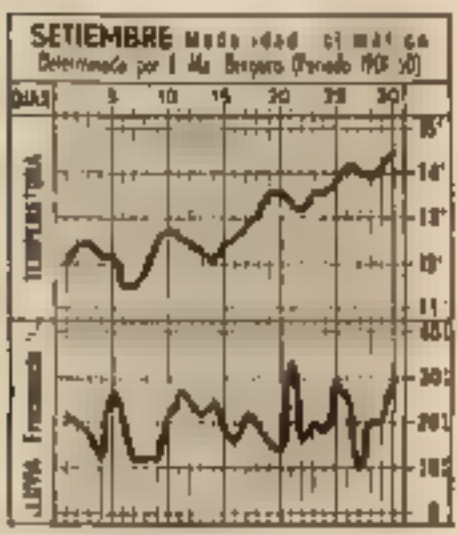
En una cacerola se colocan las rebanadas de pan. Sobre ellas, el repollo salado y se cubre con la siguiente composición: en un tazón se baten los huevos, se mezcla y cliza, la leche y el queso rallado. Se condimenta con sal, pimienta y nuez moscada.

Va al horno moderado, hasta que la composición endurezca.

SETIEMBRE

Durante el curso de este mes, — entre el comienzo y su final, — la duración del día crece una hora y un minuto.

Duración del día: el 1º, 11 h. 23; el 30, 12 h. 24. Por concepto de ambos crepúsculos, se prolonga la luminosidad 51 minutos más.



Algunas fechas de probable lluvia.

Por el 4 al 6; entre el 10 al 13 posible más de un día; proximidad del 17, alrededor del 21; período 26 al 29 más de un caso.

Indicaciones aproximativas de variantes térmicas. — Descenso por el 6 al 8; luego elevación hasta proximidad del 10, decrecimiento posterior para ascender alrededor del 17 al 20 y a partir del 25, con alternativas.

Posibles fechas de vientos impetuosos. — Alrededor del 4 y por el 10.

José María Sabaroche

CURIOSIDADES METEOROLOGICAS Y ASTRONOMICAS REGISTRADAS DURANTE EL MES DE SETIEMBRE

Para este mes, fué en el año 1944 —durante el período 27 al 29— que se registraron en Montevideo, las temperaturas medias diarias más elevadas y record, en medio de una ola cálida. Opuestamente, se suelen registrar heladas tardías, especialmente en el interior del país. Astronómicamente, el planeta VENUS, continuando su reinado al anochecer, alcanza su mayor "elongación" —o alejamiento del Sol— estando próximo a culminar su mayor esplendor.

	LLUVIA		TEMPERATURA				
	Milímetros	Días medibles	Media	Máxima media	Mínima media	Máxima absoluta	Mínima absoluta
1938	27 3	6	17 7	17 8	7 8	27 0	0 4
1939	97 9	8	13 3	18 4	8 8	30 0	1 7
1940	14 0	13	13 4	8 4	9 7	31 0	3 3
1949	143 6	9	13 7	14 9	9 3	38 0	1 8

Ponte sobre o Paraíba

SETIEMBRE

9.º MES 30 DIAS

CASICOO ABIERTO

FECHAS	SOL		LUNA		MEMORANDUM
	SALE	PONE	FASES	HORA	
1 M	7 01	6 37			
2 [illegible]	7 04	6 [illegible]			
3 V	7 02	6 28			
4 S	7 00	6 29			
5 D	6 [illegible]	6 30	C	9 28	
6 L	6 56	6 30			
7 M	6 [illegible]	6 [illegible]			
8 M	6 54	6 3			
9	6 [illegible]	6 33			
10 V	6 [illegible]	6 [illegible]			
11 S	6 50	6 [illegible]			
12 D	6 49	6 35	[illegible]	7 [illegible]	
13 L	6 48	[illegible]			
14 M	6 46	6 [illegible]			
15 M	6 44	6 [illegible]			
16 J	6 43	6 [illegible]			
17 V	6 [illegible]	6 [illegible]			
18 S	6 40	6 [illegible]			
19 D	6 39	6 34	M	6	
20 L	[illegible]	6 38			
21 M	[illegible]	6 40			ABRIDO ABIERTO
22 M	6 34	6 [illegible]			
23 J	6 33	6 [illegible]			Primavera
24 V	6 [illegible]	6 47			
25 S	6 30	6 [illegible]			
26 D	6 29	6 42	M	7 30	
27 L	6 27	6 45			
28 M	6 26	6 46			
29 M	6 25	6 45			
30 J	6 23	6 47			

OCTUBRE

CALENDARIO AGRO - PECUARIO

[illegible] TIERRA

[illegible]

[illegible]

Industriales [illegible] la siembra de [illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible] PECUARIA

[illegible]

[illegible] CRIA

[illegible] intensiva de [illegible] en [illegible] de la [illegible]

[illegible] CULTURA

[illegible]

[illegible] CULTURA

[illegible]

[illegible] TURA

[illegible] la [illegible] en las [illegible]

OCTUBRE

[illegible]

[illegible] protegerlas de las plas

[illegible] plantas que, por su [illegible] protegerlas de las [illegible]

[illegible] podrán injertarse [illegible] los rosales que se hayan [illegible]

[illegible] multiplicarlos por gajos [illegible]

[illegible] contra [illegible] y los [illegible]

RECETARIO DE COCINA

ENSALADA [illegible]

kilo harina
1 cucharadita sal [illegible] agua tibia
300 gramos grasa derretida
2 huevos [illegible]
1 cucharada [illegible]
1 taza [illegible] picada
1 [illegible] grasa
2 huevos duros
2 cebollas picadas [illegible]
1 cucharada agua de [illegible]
1 cucharada [illegible]
Pasas de una [illegible]
1 cucharada azúcar
2 cucharadas harina

Se pone en la masa la harina y hacemos un hoyo en el centro. Se pone esta mezcla de grasa, huevos y el agua tibia con sal y se forma una masa compacta y suave. Se [illegible] harina.

Aparte se cocina en grasa la cebolla sin dejar dorar. Se le agrega el agua [illegible] y el pimentón. Por último se echa el tocino [illegible] picado, el pimiento [illegible] muy menudo. Se deja cocinar [illegible] 1 o [illegible] minutos. Se le añade [illegible] pasas picadas, [illegible] la harina [illegible]

Mientras [illegible] y se le hace un repulgo [illegible]

Se cocina a horno calente.

Si se hacen tortas, se pasan en grasa muy caliente. Una vez [illegible] se polvorea con azúcar molida.

PIMIENTOS DE PALOMA RELLENOS

8 pichones grandes.
[illegible] picadas.
[illegible]
2 pan remojado en leche
[illegible] y 2 cucharadas azúcar.
2 [illegible] de huevo.
1 [illegible] de cerdo o jamón picado fino
[illegible] cucharada queso rallado.
1 cucharada perejil picado.
[illegible] pimienta, nuez moscada.
300 gramos tocino picado.
Se limpian y lavan bien los pichones se secan con sal, pimienta, jugo de limón.

[illegible] se [illegible] a cocinar, se [illegible] cebolla [illegible] Se [illegible] el pan [illegible] el queso, [illegible] 3 picado [illegible] pimienta, nuez moscada. Se [illegible] los pichones [illegible] se [illegible] rellenos.

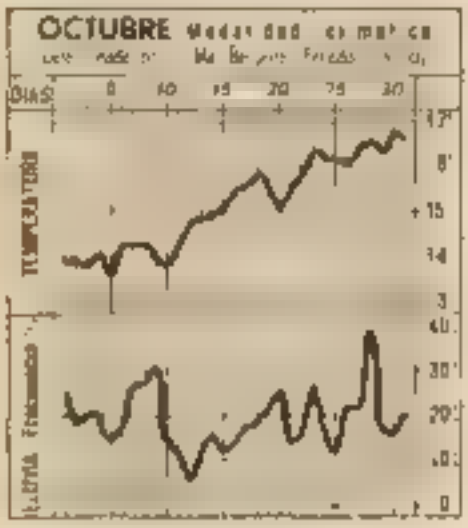
[illegible] a fuego lento.

Pondrá [illegible] a fuego

OCTUBRE

Durante el curso de este mes, entre el comienzo y su final, la duración del día crece una hora y cinco minutos.

Duración del día el 1, 12 h. 25; el 31, 12 h. 30. Por concepto de ambos crepúsculos, se prolonga la luminosidad 52 minutos más.



Algunas fechas de probable lluvia.

Principio de mes; 5 al 10 más de un día; entre el 17 al 20 igualmente; de 22 al 24 dudoso; alrededor del 26 al 29 más de un caso.

Indicaciones aproximativas de variantes térmicas. — Ascenso por el 6 al 8; fresco alrededor del 10, constituido elevación [illegible] alternativas) hasta prontitud del 18. Descenso por el 26, prosiguiendo fluctuaciones.

Posibles fechas de vientos impetuosos. — Entre el 10 al 18 varios días.

José María Barcelo

CURIOSIDADES METEOROLOGICAS Y ASTRONOMICAS REGISTRADAS DURANTE EL MES DE OCTUBRE

A través de la estadística climatológica comparada, se evidencia la notable variabilidad termica de este mes, en la circunstancia de haberse registrado el promedio mensual mayor en 1896, con 17.2, contrapuntuable al menor el año 1923, con 12.9. Con una frecuencia de 49 % se registran totales de lluvia superiores a los cien litros por metro cuadrado. Se registran heladas tardías, especialmente en el interior del país. Comparando la trayectoria ciclónica a ruta anteriormente, corresponde alrededor de una 4, intensa perturbación atmosférica, denominada "Cuadrinomia de San Francisco".

LLUVIA			TEMPERATURA			
	Milímetros	Días perdidos	Media	Máxima media	Mínima media	Máxima absoluta	Mínima absoluta
1952	30.4	8	7.8	20.8	1.0	32.4	4.8
1953	19.4	8	3.0	20.3	0	1	6
1950	7	8	5.0	30.7	0.1	29.3	3.0
1949	3a.7	7	4	8.5	10.4	34.8	4.4

OCTUBRE

10.° MES 31 DIAS

BATALLA DE SARAND

12 DE OCTUBRE DE 1811

FECHAS	SOL SALE	SOL PUESTA	LUNA FASE	LUNA HORA	MEMORANDUM
1 V	6 21	18 48			
2 S.	6 2	18 49			
3 D	6 20	18 50			
4 L	6 9	18 50			
5 M.	6 8	18 51	☾	5 31	
6 M	6 6	18 52			
7 J	6 4	18 53			
8 V	6 3	18 54			
9 S	6 13	18 54			
10 D	6 0	18 55			
11 L	6 00	18 56			
12 M	6 07	18 57	LL.	10 1 0	DIA DE LA RAZA
13 M	6 03	18 58			
14 J	6 01	18 59			
15 V	6 03	18 59			
16 S.	6 0	19 00			
17 D	5 59	19 01			
18 L	5 58	19 03	M.	19 7 30	
19 M.	5 57	19 03			
20 M.	5 55	19 03			
21 J	5 54	19 04			
22 V	5 53	19 05			
23 S.	5 52	19 06			
24 D.	5 51	19 07			
25 L	5 50	19 08			
26 M	5 49	19 09	N	● 4 47	
27 M.	5 48	19 10			
28 J	5 47	19 11			
29 V	5 46	19 12			
30 S	5 45	19 13			
31 D.	5 44	19 14			

NOVIEMBRE

CALENDARIO AGRO PECUARIO

AGRICULTURA

HORTICULTURA

HORTICULTURA

GANADERIA

AVICULTURA

AVICULTURA

APICULTURA

APICULTURA

NOVIEMBRE

RECETARIO DE COCINA

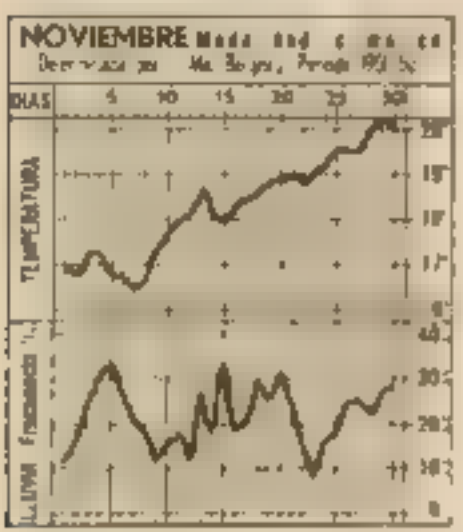
TORTA BRASILEÑA

BAÑO PARA LA TORTA

NOVIEMBRE

Durante el curso de este mes, entre el comienzo y su final, la duración del día crece 46 minutos.

Duración del día: el 1, 13 h. 32; el 30, 14 h. 18. Por concepto de ambos crepúsculos, se prolonga la luminosidad 54 minutos más.



Algunas fechas de probable lluvia.

Por el 2 al 4, alrededor del 12 al 14, entre el 18 al 20 posible más de un día; en proximidad del 25 al 26, por el 28 al 31, más de un caso.

Indicaciones aproximativas de variantes térmicas. Enfriamiento ascenso en proximidad del 1 al 3, descenso marcado hacia mediados de mes, siguiendo luego algunos ascensos con alternativas hasta finalizar.

Posibles fechas de vientos impetuosos. Alrededor del 8 y por medios días de mes.

José María Bonarino.

CURIOSIDADES METEOROLOGICAS Y ASTRONOMICAS REGISTRADAS DURANTE EL MES DE NOVIEMBRE

Este mes suele ofrecer cierta uniformidad térmica dentro de la característica variabilidad propia de nuestro clima. Con una frecuencia del 20 % se registran totales mensuales de lluvia superiores a los cien litros por metro cuadrado. Suele ser a partir del día 12 —aproximadamente— que se define un ciclo pronunciado de temperatura, que se acentúa a la correspondiente al mes siguiente. Astronómicamente, se presenta la segunda oportunidad de las más destacables, en que son más frecuentes de noche las *estrellas fugaces*, durante el 10 al 13, por intersectar nuestro planeta la órbita de importante enjambre de meteoritos.

	LLUVIA		TEMPERATURA				
	Milímetros	Días medidos	Media	Máxima media	Mínima media	Máxima absoluta	Mínima absoluta
1952	106.2	8	18.3	23.5	5.0	3.6	5.0
1953	23.0	16	18.9	24.3	3.5	34.8	8.4
1950	72.4	9	17.0	23.4	1.9	19.0	4.0
1949	157.1	7	16.0	24.0	13.4	34.6	4.3

NOVIEMBRE

11.º MES 30 DIAS

DIA DEL CAIDO EN LAS GUERRAS CIVILES

FECHAS	SOL		LUNA		MEMORANDUM
	SALE	PONESE	FASE	HORA	
1 L	5 42	18 4			
2 M	5 43	9 5			DIA DE LOS MUERTOS
3 M	5 4	18 16	C.	5 55	
4 J	5 40	18 17			
5 V	5 39	18 8			
6 S	5 38	18 18			
7 D.	5 37	18 20			
8 L	5 37	18 3			
9 M	5 36	9 24			
10 M	5 35	18 23	LL. C	5 29	
11 J	5 34	9 24			
12 V	5 34	18 23			
13 S	5 33	18 24			
14 D	5 32	9 27			
15 L	5 31	9 28			
16 M	5 30	9 29			
17 M	5 10	9 30	M.	6 32	
18 J	5 29	18 3			
19 V	5 28	9 33			
20 S	5 27	9 33			
21 D	5 27	9 34			
22 L	5 26	18 35			
23 M	5 26	18 36			
24 M	5 26	18 37			
25 J	5 25	18 38	M	9 30	
26 V	5 25	18 39			
27 S.	5 25	9 40			
28 D.	5 26	18 41			
29 L.	5 25	18 42			
30 M.	5 25	18 43			

DICIEMBRE

CALENDARIO AGRO - PECUARIO

[illegible]

[illegible] se está formando la flor. Terminar las [illegible]

[illegible]

[illegible] — Trabajos de [illegible] preferibles las parcelas [illegible] pender el consumo de las semillas.

Ovinos. — Terminar la esquila de las [illegible] judiciales de la sequía.

Equinos. — Suspender el servicio y dar vigilancia general de los animales.

Suinos. — Empezar el destete. Castrar los lechones [illegible] de 8 a 10 días del ayuno, desparasitar [illegible] contra el cólera. En la segunda quincena [illegible] padrillos.

[illegible]

[illegible]

[illegible]

Separar los pollos que [illegible] [illegible] Asegurarse que el cajón incubadora tenga suficiente polvo insecticida. Recoger los huevos 3 veces por día.

[illegible]

Se debe [illegible] en la segunda quincena de [illegible]

[illegible]

Aquellos trabajos que [illegible]

DICIEMBRE

AGRICULTURA

[illegible]

[illegible]

RECETARIO DE COCINA

[illegible]

TORTA DE NARANJAS

[illegible]

PAN RELLENO

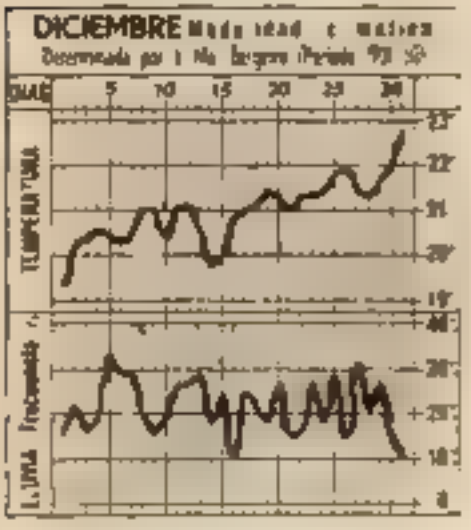
[illegible]

[illegible]

DICIEMBRE

La duración del día en el curso de este mes, crece 12 minutos hasta el día 21, decreciendo luego 4 minutos, hacia el final.

Duración del día: el 1º, 14 h. 19, el 31, 14 h. 27. Por contraste de ambos crepúsculos, se prolonga la luminosidad 58 minutos más.



Algunas fechas de probable lluvia.

Entre el 4 al 6; por el 11 al 13, del 17 al 19 posible más de un día alrededor del 23 al 25 en proximidad [illegible]

Indicaciones aproximativas de variantes térmicas. - El correspondiente régimen cálido, puede experimentar alternativas de descenso, en las siguientes fechas: por el 6, alrededor del 10, por mediados de mes, en proximidad del 21 y antes de finalizar.

Posibles fechas de vientos impetuosos. Alrededor del 9 y en proximidad del 18.

José María Bescoso.

CURIOSIDADES METEOROLOGICAS Y ASTRONOMICAS REGISTRADAS DURANTE EL MES DE DICIEMBRE

Todas las razones astronómico-climáticas, confieren a este mes, el privilegio del comienzo del Verano: mayor elevación angular del Sol, así como el máximo de su declinación austral.

	LLUVIA		TEMPERATURA				
	Milímetros	Días medidos	Medio	Máxima media	Mínima media	Máxima absoluta	Mínima absoluta
1932	60 0	0	30 2	25 6	15 1	37 0	7 6
1933	27 0	5	20 9	14 4	13 8	33 3	10 4
1940	40 0	12	21 3	27 7	15 7	37 8	8 1
1941	83 3	2	31 1	27 6	15 3	37 6	0 0

DICIEMBRE

12° MES 31 DIAS

FUNDACION DE MONTEVIDEO (Bruno M. de Zabala)
[illegible] DE DICIEMBRE DE 1726

FECHAS	SOL SALE	SOL PUESTA	LUNA FASE	LUNA HORA	MEMORÁNDUM
1 M.	5 33	19 44			
2 J	5 34	19 45			
3 V	5 34	19 46	C. ☾	6 56	
4 S.	5 34	19 47			
5 D	5 34	19 48			
6 L	5 34	19 49			
7 M	5 34	19 50			
8 M	5 34	19 5			DIA DE LAS PLAYAS
9 J	5 35	19 51	L. ○	21 34	
10 V	5 35	19 52			
11 S	5 35	19 53			
12 D	5 35	19 53			
13 L	5 35	19 54			
14 M	5 35	19 54			
15 M	5 35	19 55			
16 J	5 36	19 55	M. ☽	23 7	
17 V	5 36	19 56			
18 S.	5 36	19 57			
19 D	5 37	19 57			
20 L	5 37	19 58			
21 M	5 38	19 59			Verano
22 M	5 38	19 59			
23 J	5 39	20 00			
24 V	5 39	20 00			
25 S.	5 39	20 01	N ●	4 33	DIA DE LA FAMILIA
26 D	5 39	20 01			
27 L	5 39	20 02			
28 M	5 39	20 02			
29 M	5 39	20 03			
30 J	5 39	20 03			
31 V	5 39	20 03			

AÑO 1953

ENERO

D		M	M		V	S
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	
		31				

FEBRERO

D		M	M	J	V	S
1	2	3	4	5	6	
8	9	10		12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28

MARZO

D		M	M		V	S
	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				

ABRIL

D		M	M		V	S
			1	2	3	4
5	6		8	9	10	
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26		28	29	30		

MAYO

D	L	M	M		V	S
			1		3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14		16	17	18
19	20	21	22		24	25
26	27	28	29	30	31	

JUNIO

D		M	M		V	S
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30				

JULIO

D		M	M	J	V	S
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14		16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30	31			

AGOSTO

D	L	M	M	J	V	S
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31

SEPTIEMBRE

D		M	M	J	V	S
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30				

OCTUBRE

D		M	M		V	S
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30	31	

NOVIEMBRE

D		M	M		V	S
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30				

DICIEMBRE

D		M	M		V	S
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30	31	

EL AÑO 1951

[illegible]

	Feriados Civiles
Lunes 1 de Enero	1 de Año
Miércoles 6 de Enero	Día de los Reyes
[illegible]	1 y 2 de Marzo
Semana de Turismo	Domingo 11 de Abril al domingo 18 de Abr
Lunes 16 de Abril	Aniversario de los Tercios y Tere
Sábado 1 de Mayo	Día de los Trabajadores
Sábado 19 de Junio	Natalicio de Artigas. Juramento de Belgrano y la Bandera
Miércoles 25 de Agosto	Aniversario de la Declaratoria de la Independencia
Martes 12 de Octubre	Día de la Raza
Martes 2 de Noviembre	Día de los Muertos
Miércoles 8 de Diciembre	Día de las Glorias
Sábado 25 de Diciembre	Día de la Familia

[illegible]

[illegible]

Eclipse total de Luna	[illegible]	[illegible]
parcial	[illegible]	
anular de Sol	[illegible]	Invisible
" Total de Sol	[illegible]	
" anular de "	[illegible]	

[illegible]

Otoño	2 de [illegible]
Invierno	[illegible] de Junio
Primavera	[illegible] de Septiembre
Verano	21 de Diciembre

[illegible] más corto del año	21 de Diciembre
[illegible] más largo del año	21 de Junio

AÑO 1955

ENERO

D	L	M	M	J	V	S
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30	31					

FEBRERO

D	L	M	M	J	V	S
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28					

MARZO

D	L	M	M	J	V	S
			2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	31		

ABRIL

D	L	M	M	J	V	S
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30

MAYO

D	L	M	M	J	V	S
	2	3	4	5	6	7
8	9	10		12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				

JUNIO

D	L	M	M	J	V	S
					3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20		22	23	24	25
26	27	28	29	30		

JULIO

D	L	M	M	J	V	S
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30
31						

AGOSTO

D	L	M	M	J	V	S
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10		12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30	31			

SEPTIEMBRE

D	L	M	M	J	V	S
					2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	

OCTUBRE

D	L	M	M	J	V	S
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30	31					

NOVIEMBRE

D	L	M	M	J	V	S
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30			

DICIEMBRE

D	L	M	M	J	V	S
					2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31

Posible Deducción de "PERSPECTIVAS" Climáticas Estacionales, al alcance del Ruralismo

Por JOSE MARIA BERGEIRO

[illegible]

Reiteradamente hemos [illegible] que respondiendo al [illegible] propugnar por la corporeización [illegible] fortalecimiento de nuestra [illegible] una *Meteorología Popular* [illegible] mucho tiempo [illegible] do con el mayor aporte [illegible] posible se capaz [illegible] en consecuencia [illegible] a norma adoptada en [illegible] de "Series" por [illegible] al plano de las posibilidades [illegible] bles o extensivas, [illegible] tigaciones personales, realizadas en el dominio de las ciencias [illegible] científicas.

Es así, que a continuación nos ocuparemos de una feliz [illegible] que hemos hallado frente al problema enunciado, de [illegible] para el ruralismo.

Corresponderá aclarar previamente [illegible] su reforzamiento [illegible] que su doble mérito radica tanto en la razón [illegible] de abordar el "pronóstico a largo plazo" [illegible] compleja hasta en el aspecto técnico en que [illegible] como en el presente esfuerzo para adaptarlo a los fines de [illegible] referencia.

Fue en base a especulaciones realizadas con el fundamento de [illegible] estadística [illegible] de cuarenta años, [illegible] que obtuve [illegible] conclusiones que se [illegible] como REGLAS DE PREVISIÓN ESTACIONAL. Vale decir en el entendimiento de que para su aplicación se [illegible] lamas estadísticas correctamente efectuadas [illegible] lo que haría imposible el propósito propuesto.

Pero si consideramos por otra parte la profusa difusión de nuestros *modelos de planillas* para el *registrar climatológico* sin *instrumentos* [illegible] que fueron diseñadas con destino al ruralismo [illegible] resulta que gran parte de aquellas confituantes, pueden ser aplicadas por este simple procedimiento. (nota 1)

Bastará [illegible] consecuentemente que los interesados practiquen honestamente las anotaciones de las planillas mencionadas, para que posteriormente apoyando *exámen interpretativo* de las mismas, puedan arribar a las [illegible] *básicas*, capaces [illegible] permitir la aplicación de la *Regla* que más adecuadamente ajuste a las condiciones registradas.

NOTA: [illegible]

LOS VIDRIOS ROTOS LOS PAGA LA SECCION CRISTALES. VIDRIOS Y ESPEJOS

[illegible] POPULAR. Siendo que en las pla- [illegible] en la generalizada apreciación [illegible] de lluvias, etc. [illegible]

[illegible] de [illegible]

[illegible] cación de las Reglas que enuncia [illegible] rio tener formado cabal concepto de [illegible]

Descartando [illegible] que facultó el propio calificativo adoptado; resulta que el elemento de [illegible] responsabilidad.

PRIMERA PARTE

[illegible]

[illegible] Aplicando criterio interpretativo ante el examen de 63 años de observaciones [illegible]

[illegible] total de lluvia [illegible] el VERANO siguiente supera a los [illegible] 80 %.

[illegible]

[illegible] — Cuando el total de lluvia de Primavera es inferior a la normal en [illegible] la posibilidad de que el VERANO [illegible] ligeramente superior — alcanza al 85 %.

[illegible] Parece ser que la [illegible] que mejor hace [illegible] los meses de Marzo y Abril en [illegible] el interés [illegible] parece que cuando dichos [illegible] de lluvia [illegible] corresponde a [illegible] superior a [illegible] la probabilidad.

[illegible] cuando contrastamos con el de los meses de referencia.

En el cuadro hacia el [illegible] de [illegible] e incluso [illegible] para los intereses [illegible], el deducir cualquier [illegible] respecto a esta época del año, [illegible] importantemente se derivaría [illegible] a los [illegible] reales, [illegible] las siguientes [illegible]

a) [illegible] como medida [illegible] parlamentaria [illegible] de [illegible] 80 [illegible] de los casos [illegible] estadísticas [illegible]

b) Por otra parte, comparando los meses de Mayo a Junio, se ve que el aumento [illegible] total [illegible] compensa [illegible] al que corresponde a [illegible] el resto del año suele ser [illegible] en un 80 % de los casos.

Otro procedimiento que ofrece más buenas tendencias, es la [illegible] que después de [illegible] con más o menos establecidas las perspectivas, es el que pasamos a detallar seguidamente.

1) Se colocan los totales de líneas correspondientes a la Primavera del año anterior con los de Otoño del año en curso.

2) Adoptando luego como valor de "referencia" la base [illegible] total de líneas que registra el Otoño, se establece alguna diferencia, juzgando si esta última estaría por "menos" o "mayor" probabilidad que aquella.

Si el Otoño arroja total de líneas superior a la Primavera del año anterior, hay un 92 % de probabilidad de que el Invierno sea de menor total que dicha "base" de comparación. La deriva siguiente [illegible] entre las diferencias intermedias consideradas con respecto a [illegible]

b) Cuando el Otoño arroja valor [illegible] inferior a la [illegible] hay un 88 % de probabilidad de que el Invierno sea superior en líneas a la esperada que le precede. Otoño.

Al respecto, corresponde aclarar que no se puede pretender por ser habitualmente [illegible] a esta [illegible] pueden estar "[illegible]" [illegible] por lo de anormalidad a frecuencia con que se presentan en el [illegible] a [illegible] que [illegible] predominan [illegible]

En [illegible] hacia la Primavera [illegible] en los [illegible] se [illegible] en la mayor [illegible] de los [illegible] las siguientes RE[illegible]

a) [illegible] Otoño registra un total de [illegible] que supera en más de [illegible] a la [illegible] cuadrado a la [illegible] existe un 80 % de probabilidad de que la Primavera siguiente [illegible] probabilidad superar a los [illegible] o sea que la

estación en conjunto, no sea deficitaria.

b) También en tales casos, como particularidad únicamente complementaria, se puede colegir que las condiciones térmicas sean superiores a la normal, o con escasa diferencia, con un índice de frecuencia que alcanza al 41 %.

c) Iniciada ya la Primavera, podemos jugar en base al primer mes — Setiembre — que el resto de la estación, tenga una [illegible] característica, condición que se cumple en el 88 % de los casos en la serie estudiada.

SEGUNDA PARTE

Perspectiva en relación a la temperatura

En el interés hacia el Verano. Cuando la Primavera es muy templada (un grado o más superior a la normal), corresponde por lo general luego un Verano cálido, en más de [illegible] % de frecuencia, [illegible] asimismo muy escasamente inferior, en caso de recaer en el resultado del margen porcentual de referencia.

Si contrariamente la Primavera es muy fresca, aparece ambiguo, de acuerdo a las especulaciones estudiadas, [illegible] establecer probabilidad en este sentido.

Antes el interés para el Invierno. Cuando el Otoño registra temperatura muy superior a la Normal (un grado o más), el Invierno suele ser templado en un 62 % de frecuencia, en la serie estudiada.

Existe mayor índice de probabilidad, en el caso opuesto, — o sea siendo el Otoño frío, resultando entonces presumible casi con seguridad que el Invierno también será inferior a la Normal. La probabilidad de estas condiciones alcanza a más del 80 %, [illegible] dentro del resultado o margen de duda, caso en que puede ser Normal o muy escasamente superior, pero nunca muy templado.

En el interés para la Primavera. Cuando el Invierno ha sido frío (temperatura media, un grado o más, inferior a la Normal), si el Otoño anterior también presenta la misma modalidad, existe casi absoluta probabilidad de que igualmente la Primavera sea fresca.

Inversamente, invierno frío precedido de Otoño templado, permite suponer que la Primavera será templada; es decir superior a la Normal.

De manera que pudieran refundirse en la siguiente REGLA, ambas conclusiones: en los años en que el Invierno es frío, corresponde a [illegible] de las condiciones [illegible] de Otoño, en su respectiva diferencia con la Normal. La definición en cuanto a probabilidad para la Primavera, se ha de [illegible] partiendo en base al propio "signo" de anormalidad que ha caracterizado a aquella estación (Otoño).

Ahora, considerando el caso del Invierno muy templado (siempre un grado o más), corresponde pronosticar para la Primavera, temperatura superior a la Normal (frecuencia en la serie, 84 %), pudiéndose tener mayor grado de seguridad, al constatarnos que el Otoño anterior, también registró temperatura superior a la Normal (72 % como índice).

TERCERA PARTE

Regularidad prefijable, de algunas alternativas del tiempo atmosférico.

En el carácter de complemento ideal al propósito que motiva este trabajo, se extractan a continuación, otras conclusiones de aplicación práctica, — procedentes de investigaciones del suscrito, — tendientes a desentrañar la presumible existencia de un *ritmo anual*, en las "manifestaciones" que se analizan.

La validez de su adopción y guía, no se refiere — por tanto — a una época dada, sino que se hace extensiva a los años sucesivos.

Alternativas más pronunciadas de la temperatura, regularmente en razón del concepto de extemporaneidad.

ENERO. Fresco en comienzo, descenso brusco entre el 22 al 27.

FEBRERO. Descensos térmicos por el 4 al 9. Igualmente entre el 17 al 21.

MARZO. Suele ser bastante regular, sin presentar mayores sorpresas, pero siempre que la estación estival no haya sido anormal, pues si el verano se atrasa, en este mes se tratarán intensos calores, definiéndose por el contrario como fresco, si los calores fueron intensos y adelantados.

ABRIL. Varias alternativas de descensos bruscos, por las siguientes fechas: alrededor del 3 al 4, por el 10, entre el 14 al 17; en proximidad del 26.

MAYO. Notable cambio en la modalidad térmica a partir del 8 al 10, en que luego de pronunciado descenso, se define cabalmente el cambio natural de la estación. No obstante, retornan calores, alrededor del 17 al 20, para registrarse brusco descenso nuevamente en proximidad del 27 al 28.

JUNIO. — Descenso pronunciado entre el 3 al 7, calor por el 9 al 14, y, descenso luego con alternativas.

JULIO. Los más pronunciados y sucesivos cambios térmicos, suelen ocurrir dentro de la primera quincena.

AGOSTO. Sensible ascenso entre el 5 al 9, igualmente corrientes temperaturas por el día 18 y en proximidad del 25 al 26.

SEPTIEMBRE. Pese a la iniciación primaveral, se registran descensos térmicos pronunciados, entre el 6 al 8, por mediados del mes y a redeline del 22 al 28.

OCTUBRE. Sucesivo ascenso, intercalándose fechas por el día 5, en proximidad del 10 y alrededor del 20.

NOVIEMBRE. Luego de alternativas moderadas, en conjunto pronunciado ascenso a partir de proximidad del día 8, admitiendo sensibles descensos, por mediados del mes y antes de finalizar.

LA PREVISION ES UNA NECESIDAD Y UNA OBLIGACION PARA CON LA SOCIEDAD Y LA FAMILIA.

DICIEMBRE — [illegible] con alternancias de [illegible] Francia [illegible] alrededor del [illegible] del mes, en [illegible] 2 [illegible] tiempo [illegible] apoyo de [illegible]

Siguiendo de [illegible] que [illegible] de [illegible] del [illegible] para [illegible]

ENERO — En la [illegible]

FEBRERO. — Igualmente, dentro de los [illegible]

MARZO — No [illegible]

ABRIL — [illegible]

MAYO — No [illegible] de Dondas

JUNIO — Entre [illegible]

JULIO — [illegible]

AGOSTO — Entre el [illegible] del 24 al 31

SETIEMBRE — De [illegible] al [illegible] 1

OCTUBRE — [illegible]

NOVIEMBRE. — Del 6 al 15 y entre el 16 al 24.

DICIEMBRE — Especialmente dentro [illegible]

[illegible] DE [illegible] ANAS AL FINAL DE LOS CLIMATERIOS

[illegible] de Intercesión [illegible] siguientes [illegible]

a [illegible] probable [illegible]

b) en tales casos, la estación se tem[illegible] la frecuen[illegible]

[illegible] siguientes [illegible] de [illegible] Agosto. De [illegible] frecuencia al [illegible] Marzo se [illegible] que

a [illegible] Noviembre [illegible]

b) [illegible] Noviembre [illegible]

José María Borgoño

LA [illegible] DE LA [illegible] [illegible]

[illegible] ASTRONÓMICO

[illegible]

[illegible]

[illegible] Antonio de José Rodal [illegible]

[illegible]

[illegible] publicado en la [illegible]

[illegible]

[illegible] lo extraordinario de [illegible]

[illegible] formaron las leyes simbólicas [illegible] Al recordar de que se creyó que no ha terminado prácticamente la aparecerá del siglo, desde la [illegible] de Lyon

[illegible] que las distancias angulares [illegible] posiciones relativas que nos ofrecen [illegible]

[illegible]

J. M. R.

[illegible] DE CÓRDOBA CON [illegible]

[illegible]

DICIEMBRE y ENERO

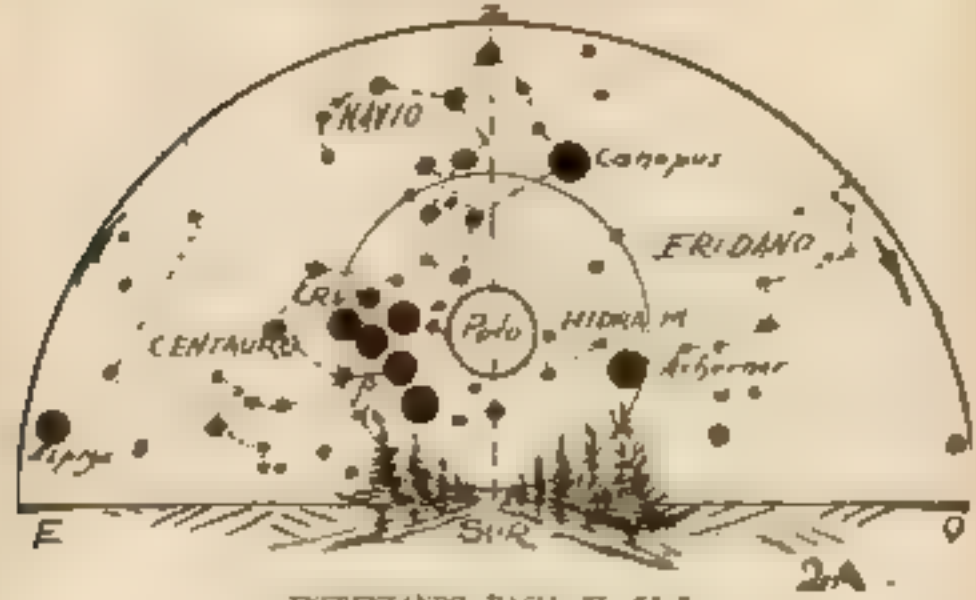
ENFRENTANDO HACIA EL SUR

Las posiciones de las estrellas son ciertas los días y a las horas que se establecen a continuación

1 de diciembre,	a las 23 h. 30 m.	1 de enero,	a las 21 h. 15 m.
15 de diciembre,	a las 22 h. 30 m.	15 de enero,	a las 20 h. 15 m.

ENFRENTANDO HACIA EL NORTE

FEBRERO y MARZO



ENFRENTANDO HACIA EL SUR

Las posiciones de los astros son ciertas al

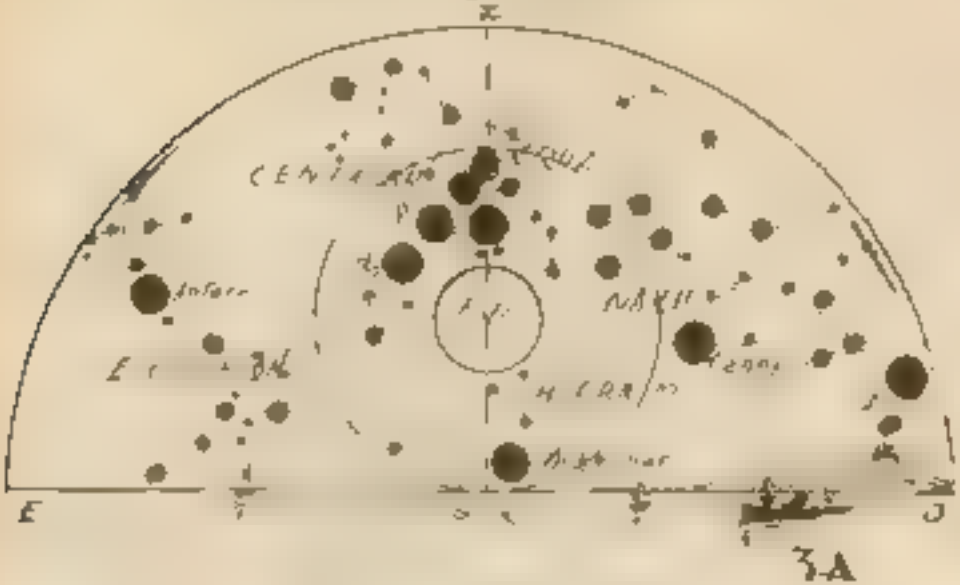
1 de febrero, a las 23 h. 5 m.
15 de febrero, a las 22 h. 5 m.

1 de marzo, a las 21 h. 10 m.
15 de marzo a las 20 h. 20 m.

ENFRENTANDO HACIA EL NORTE

CONSTELACIONES Y SUS PRINCIPALES ESTRELLAS DURANTE LOS MESES

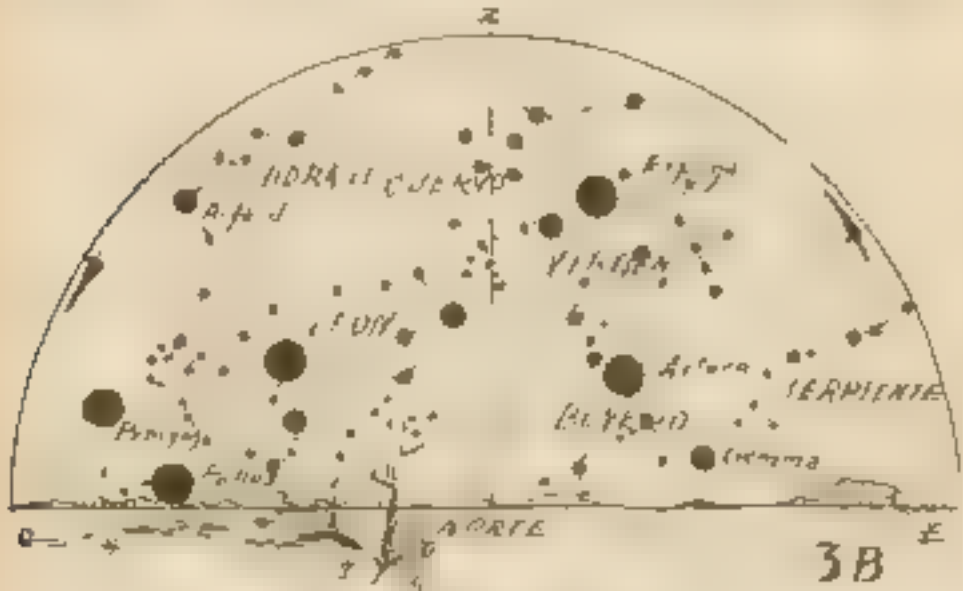
ABRIL y MAYO



ENFRENTANDO HACIA EL SUR

Las posiciones de las estrellas son ciertas el

1 de abril,	a las 23 h. 20 m.	1 de mayo,	a las 21 h. 30 m.
15 de abril,	a las 22 h. 25 m.	15 de mayo	a las 20 h. 30 m.



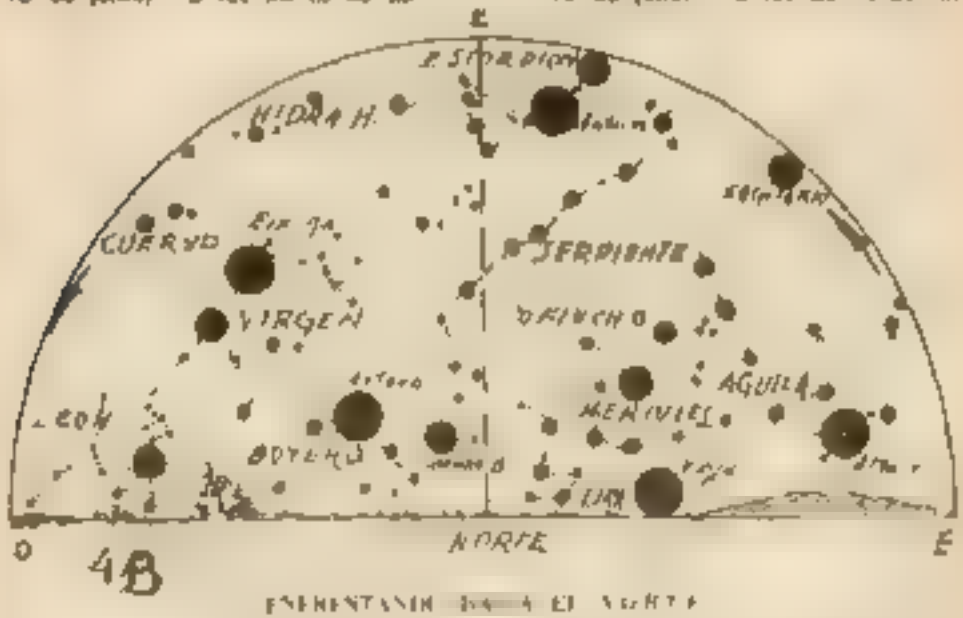
ENFRENTANDO HACIA EL NORTE

JUNIO y JULIO

ENFRENTANDO HACIA EL SUR

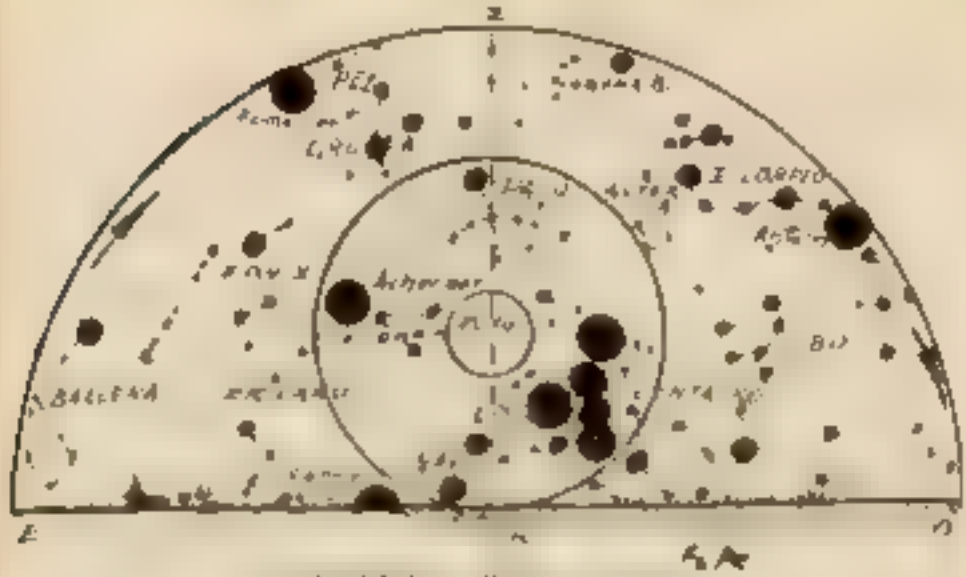
Las posiciones de las estrellas son ciertas al

1 de junio,	a las 23 h. 20 m.	1 de julio,	a las 21 h. 20 m.
15 de junio,	a las 22 h. 25 m.	15 de julio,	a las 20 h. 20 m.



ENFRENTANDO HACIA EL NORTE

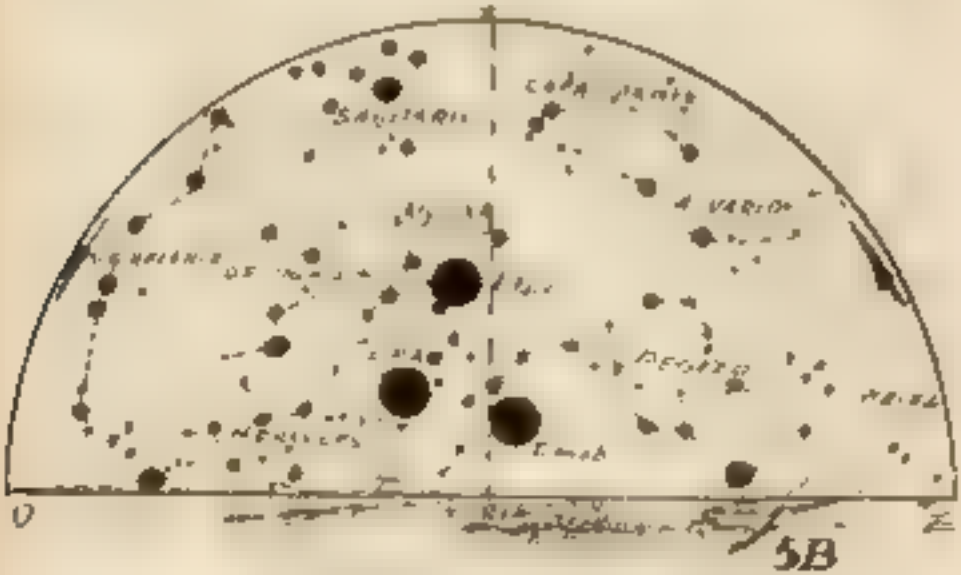
AGOSTO y SETIEMBRE



ENFRENTANDO HACIA EL SUR

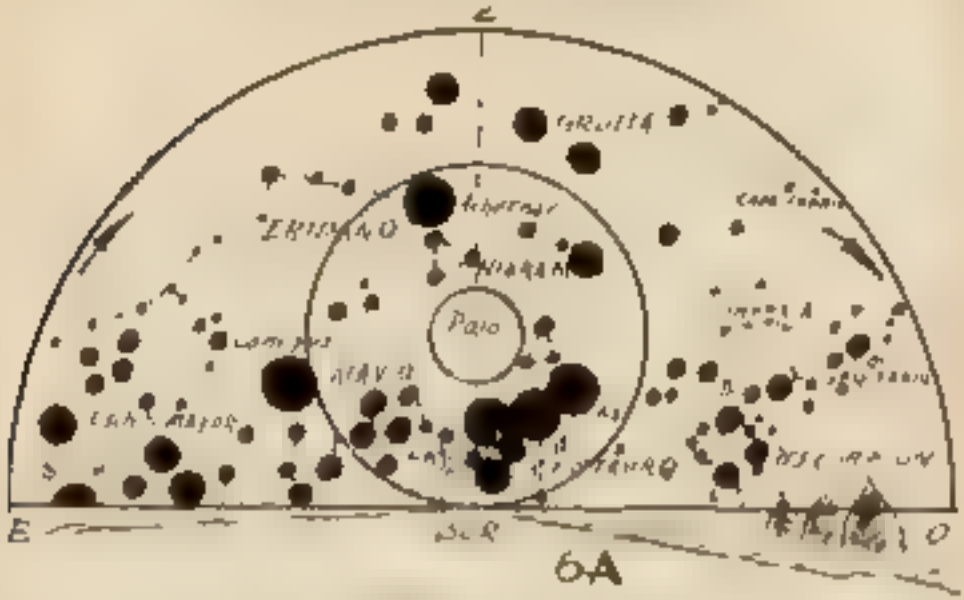
Las posiciones de las estrellas son ciertas el

1 de agosto,	a las 23 h. 15 m.	1 de setiembre,	a las 21 h. 20 m.
15 de agosto,	a las 22 h. 20 m.	15 de setiembre,	a las 20 h. 20 m.



ENFRENTANDO HACIA EL NORTE

OCTUBRE y NOVIEMBRE



6A

ENFRENTANDO HACIA EL SUR

Los posiciones de las estrellas son ciertas el

1 de octubre,	a las 23 h. 30 m.	1 de noviembre, a las 21 h. 35 m.
15 de octubre,	a las 22 h. 40 m.	15 de noviembre, a las 20 h. 40 m.

6B

ENFRENTANDO HACIA EL NORTE

FIESTAS MOVIBLES DEL AÑO 1955 AL AÑO 1965

AÑOS	AÑO BISIESTO	CARNAVAL	SEMANA DE TURISMO
1955	SABADO	20 DE FEBRERO	[illegible] A [illegible] DE ABRIL
1956	DOMINGO	[illegible] DE FEBRERO	25 DE MARZO A [illegible] DE ABRIL
957	MARTES	[illegible] DE MARZO	[illegible] A [illegible] DE ABRIL
958	MIERCOLES	[illegible] DE FEBRERO	30 DE MARZO A [illegible] DE ABRIL
959	[illegible]	[illegible] DE FEBRERO	27 A 29 DE MARZO
960	VIERNES	[illegible] AL [illegible] DE MAR	[illegible] A [illegible] DE ABRIL
96[illegible]	[illegible]	[illegible] DE MAR	[illegible] DE MARZO A [illegible] DE ABRIL
1962	LUNES	[illegible] DE MARZO	[illegible] A 22 DE ABRIL
1963	MARTES	24 DE FEBRERO	[illegible] A [illegible] DE ABRIL
964	MIERCOLES	[illegible] DE FEBRERO	22 A 24 DE MARZO
1965	JUEVES	[illegible] DE FEBRERO AL [illegible] DE MARZO	[illegible] A [illegible] DE ABRIL

E[illegible]

La influencia *LUNAR* en la *VEGETACION*

Desde [illegible]

[illegible]

[illegible]

nuestro Eratóstenes, hasta Virgilio, Plinio, Aratos, Tooldo, etc., hacen referencias a muy diversas suposiciones, particularmente en cuanto a la vegetación y al tiempo atmosférico, — con tal curiosidad y motivos, han permanecido [illegible]

Los mas sesudos [illegible] **damente se han** [illegible] **autoridades** [illegible] **Aunque** [illegible] **competencias, por el contrario, han demostrado desde** [illegible] **sectores de** [illegible] **curiosas, en cuanto a** [illegible] **medidas necesarias, los periodos de mayor** [illegible]

[illegible] **universo** [illegible] **no ha mostrado** [illegible] **pacar y especialmente** [illegible] **ha de** [illegible]

[illegible]

HAY UN PLAN DE SEGURO DE VIDA PARA CADA POSIBILIDAD ECONOMICA Y PARA CADA CONFIGURACION DE HOGAR

quido importancia y carácter general.

Delimitando entonces la consideración de cada uno de dichos aspectos, aparece en primer término, que si la Luna actúa predominantemente en el mecanismo de la producción de las mareas —correspondiéndole una potencia de casi el triple de la solar— no existe ninguna razón para negar que [illegible] en la circulación de la savia, verdadero sistema sanguíneo de los vegetales. Con lo cual ya se crea base a sencillas explicaciones de algunos procesos en que se [illegible] [illegible] ellos a través de [illegible].

Pero, como no desconocemos [illegible] que [illegible] se ha [illegible] de algunas de [illegible] las reglas de la tradición popular [illegible] que para [illegible] se hable de una [illegible] [illegible] se ajustan a las [illegible] mientras conocimiento de la complejidad que presenta la biología vegetal.

De manera que si descartamos la especulación que puede representar el valor que por reflejo de luz conlleva nuestro satélite, queda por dilucidar cuanto se refiere a la luminosidad y calor [illegible] que [illegible].

Es algo que no tenemos en [illegible] de suficientes elementos de juicio como para comenzar a tratarlo más concretamente.

Hasta la que habiéndose descubierto nuevas diferencias en lo concerniente a [illegible] y antes misterioso proceso denominado [illegible], ahora sabemos que no solo representa la importante función que desarrollan las plantas de escalas superiores, transformando mediante la radiación solar una serie de complejos orgánicos, en el insuperable laboratorio que radica en sus hojas. Este conocimiento implica una serie de nuevas concepciones, que imponen mayor detención ante las experiencias francesas acerca de este cautivante problema.

Si se adopta la poética definición de que "la planta es un reloj de Sol", ordenando el tiempo y los adelantos de su crecimiento con el añadido de nuevas maravillas. Es así como se ha llegado a establecer que según las especies, es muy distinta la exigencia en cuanto al factor luz, pudiéndose acelerar o prolongar artificialmente los procesos y la ley de fotoperiodicidad.

Con aplicaciones de luz artificial [illegible] adaptación [illegible] en el ciclo natural se han obtenido resultados que hacen reducir a la mitad el tiempo de una etapa vegetativa dada, como por el contrario se le prolonga al doble de su duración natural, mediante dicha intervención.

De todo lo cual ha resultado, que se interpretan como plantas de día breve, aquellas cuyo mejor desarrollo y rendimiento, se manifiesta en las zonas en que el día tiene una duración de doce horas; ejemplos: maíz, sorgo, algodonero, tabaco, etc.; como se clasifican de día largo, donde su duración supera las 12 horas: trigo, avena, [illegible], cebada, amapola, [illegible]. Y en cambio se reconoce que para algunas plantas les es indiferente, y se clasifican como tales: [illegible], tomates.

Por otra parte, se debe distinguir

[illegible] entre el [illegible] [illegible]

[illegible]

el contrario buscamos el provecho en la parte vegetativa (tomos [illegible] lechugas, [illegible], repollo, acelga, etc., — se debe [illegible] en cuenta [illegible].

La exploración del fotoperiodismo tomado en cuenta a otro sentido, podría hallar justificación en el siguiente razonamiento.

En las plantas de día breve, esta condición es ventajosa para el florecimiento; pero esta etapa, se ve [illegible] — por el contrario — por la mayor [illegible] [illegible] tas de día largo. De lo cual podría resultar que, estando constatado que [illegible] Sociedad Meteorológica [illegible]

Retornando a la búsqueda de otras [illegible], tenemos que se ha comprobado cierta uniformidad de [illegible] en el práctico respondedor unas [illegible] que [illegible] de [illegible]. [illegible]

[illegible]

[illegible]

Aunque a la [illegible] 140 mil kilómetros [illegible] deber que en [illegible] por que la [illegible] mil kilómetros, todo lo cual [illegible]

Para finalizar, será oportuno recordar una reflexión que se torna al problema, cierto con su agudeza [illegible] en esos planetas como se arreglarían para [illegible] que nos hemos ocupado?

J. Ma. B.

CALENDARIO

Permite encontrar el día de la semana de todas las fechas comprendidas entre los años [illegible] y [illegible]

A AÑOS

B MESES

Enero	Febrero	Marzo	Abril	Mayo	Junio	Julio	Agosto	Septiembre	Octubre	Noviembre	Diciembre
[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]

C DIAS DE LA SEMANA

1	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	Domingo
2	[illegible]	[illegible]	23	30	[illegible]	Lunes
3	[illegible]	[illegible]	24	[illegible]		Martes
4		[illegible]	[illegible]	[illegible]		Miércoles
5		[illegible]	[illegible]	[illegible]		Jueves
6	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]		Viernes
7	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]		Sábado

EJEMPLO

[illegible]

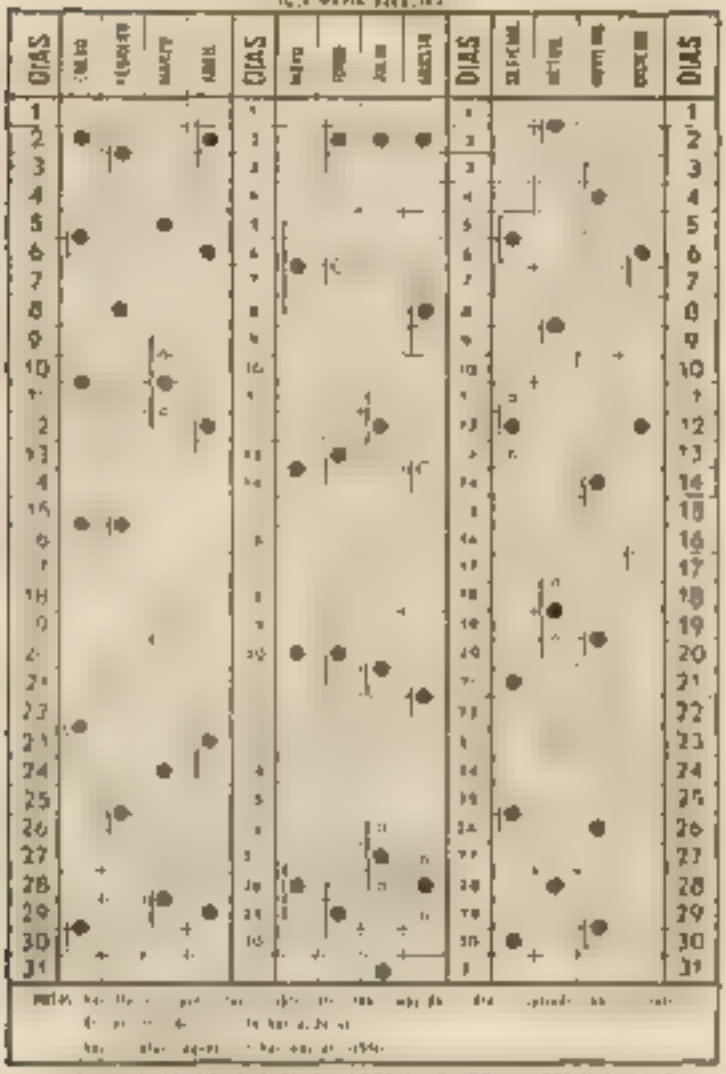
OTROS EJEMPLOS

[illegible]

[illegible]

FECHAS DE PROBABLE LLUVIA

[illegible]



NOTA [illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

CONDICIONES CLIMATOLOGICAS ESTACIONALES EN LAS DISTINTAS REGIONES DEL URUGUAY

De un interesante trabajo del Prof. José María Berge ro, reproducimos en forma íntegra, cuanto se refiere a motivos relacionados en la seguridad de que su consulta representará provechoso elemento de juicio de [illegible] ante las planificaciones agropecuarias.

En el mapa, se dividen las regiones climatológicas [illegible] en base a [illegible] de todas las condiciones fundamentales capaces de configurar diferencias [illegible] en el aspecto de referencia.

Los datos numéricos, corresponden a las determinaciones especiales de la meteorología climatológica [illegible] que se [illegible] para cada una de dichas regiones [illegible] permite que los habitantes de [illegible] departamentos puedan identificar las características propias de su [illegible] geográfica.

[illegible] METEOROLOGICAS NORMALES

En la República por Zonas

ESTACION DE [illegible] VERANO
[illegible]

	[illegible]
Zona [illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]

ESTACION DEL AÑO INVIERNO
[illegible] Agosto

	Temperatura media	Total medio de lluvia en m.m.
Zona Norte	[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]	[illegible]
Central	[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]	[illegible]

ESTACION DE [illegible] TIEMPO
[illegible]

	Temperatura	Total medio de
Zona Norte	[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]	[illegible]
Central	[illegible]	[illegible]
Platanos	[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]	[illegible]

ESTACION DE [illegible] DE MAYO
[illegible]

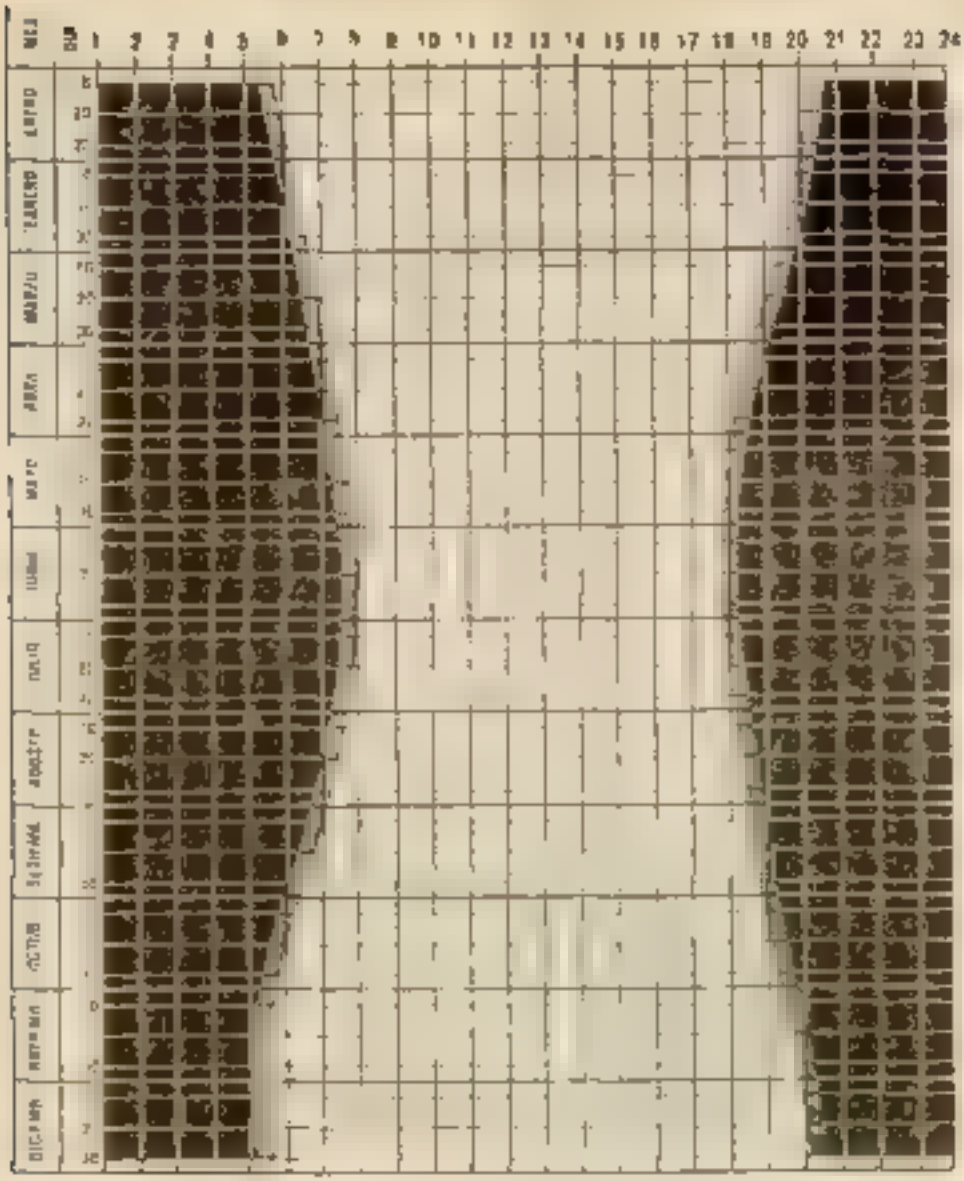
	Temperatura	Total medio de
Zona Norte	[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]	[illegible]

LAS MANCHAS DE PINTURA SECA se quitan de una manera de vidrio con un trapo humedecido en vinagre caliente. Use vinagre fuerte y calientelo colocando la botella sin la tapa en una cartón llena de agua.

Las normas para la prevención de los accidentes del trabajo protegen la vida de los obreros y benefician la economía de los patronos.

DURACION DEL DIA

Salidas y puestas del Sol con sus correspondientes crepusculos



ENERO

1 VIERNES [illegible] AÑO NUEVO [illegible]
2 SABADO [illegible]
3 DOMINGO [illegible]

4 LUNES [illegible] Ángela, [illegible]
5 MARTES [illegible] Emilioana y Apolinario, [illegible]
6 MIERCOLES [illegible] DIA DE REYES [illegible]
7 JUEVES [illegible]
8 VIERNES [illegible]
9 SABADO [illegible]
10 DOMINGO [illegible] Guillermo, [illegible] Pablo, [illegible]

11 LUNES [illegible]
12 MARTES [illegible]
13 MIERCOLES [illegible]
14 JUEVES [illegible]
15 VIERNES [illegible] Mauro, [illegible]
16 SABADO [illegible] Marcelo, [illegible]
17 DOMINGO [illegible]

18 LUNES [illegible]
19 MARTES [illegible] Mario, [illegible] Fin, [illegible]
20 MIERCOLES [illegible] Fabián, [illegible] Mario
21 JUEVES [illegible] Inés, [illegible]
22 VIERNES [illegible] Vicente, [illegible]
23 SABADO [illegible] Ildefonso, [illegible]
24 DOMINGO [illegible] Timoteo, [illegible] Eugenio, [illegible]

25 LUNES [illegible] Máximo, [illegible]
26 MARTES [illegible] Pablo, [illegible]
27 MIERCOLES [illegible] Juan, Julián, [illegible]
28 JUEVES [illegible] Pedro, [illegible] Julián, [illegible]
29 VIERNES [illegible] Francisco de Sales, [illegible]
30 SABADO [illegible] Martina, [illegible] Alejandro, [illegible]
31 DOMINGO [illegible]

FEBRERO

1 LUNES
2 MARTES
3 MIERCOLES
4 JUEVES
5 VIERNES
6 SABADO
7 DOMINGO

8 LUNES
9 MARTES
10 MIERCOLES
JUEVES
12 VIERNES
13 SABADO
14 DOMINGO

15 LUNES
16 MARTES
17 MIERCOLES
18 JUEVES
19 VIERNES
20 SABADO
21 DOMINGO

22 LUNES
23 MARTES
24 MIERCOLES
25 JUEVES
26 VIERNES
27 SABADO
28 DOMINGO

ACCIDENTES DEL TRABAJO

MARZO

1	LUNES	[illegible] CARNAVAL FERIADO
2	MARTES	[illegible] CARNAVAL FERIADO
3	MIERCOLES	[illegible]
4	JUEVES	[illegible]
5	VIERNES	[illegible]
6	SABADO	[illegible]
7	DOMINGO	[illegible]
8	LUNES	[illegible]
9	MARTES	[illegible]
10	MIERCOLES	[illegible]
11	JUEVES	[illegible]
12	VIERNES	[illegible]
13	SABADO	[illegible]
14	DOMINGO	[illegible]
15	LUNES	[illegible]
16	MARTES	[illegible]
17	MIERCOLES	[illegible]
18	JUEVES	[illegible]
19	VIERNES	[illegible]
20	SABADO	[illegible]
21	DOMINGO	[illegible]
22	LUNES	[illegible]
23	MARTES	[illegible]
24	MIERCOLES	[illegible]
25	JUEVES	[illegible]
26	VIERNES	[illegible]
27	SABADO	[illegible]
28	DOMINGO	[illegible]
29	LUNES	[illegible]
30	MARTES	[illegible]
31	MIERCOLES	[illegible]

ABRIL

JUEVES	Sto.	Teodoro, Venancio, Víctor y Esteban, Hugo, Marcelo
2 VIERNES	Sto.	Francisco de Paula, Teodosio, [illegible]
3 SABADO	Sto.	Pancracio, Ricardo, Sevilla, [illegible]
4 DOMINGO	Sto.	Isidoro, Isidoro, Pablo
5 LUNES	Sto.	[illegible]
6 MARTES	Sto.	Sixto, Timoteo, Diógenes, [illegible]
7 MIERCOLES	Sto.	Eclesio, Donato, Pablo, Sofronio
8 JUEVES	Sto.	Herman, Maximo, Dionisio, Amancio
9 VIERNES	Sto.	Casimiro, Miloro, Marcela
10 SABADO	Sto.	Esquivel, Miguel, [illegible]
11 DOMINGO	Sto.	[illegible] SEMANA SANTA [illegible] FERIADO
12 LUNES	Sto.	[illegible] FERIADO
13 MARTES	Sto.	[illegible]
14 MIERCOLES	Sto.	[illegible]
15 JUEVES	Sto.	[illegible]
16 VIERNES	Sto.	[illegible] FERIADO
17 SABADO	Sto.	[illegible]
18 DOMINGO	Sto.	[illegible]
19 LUNES	Sto.	[illegible] TREINTA Y TRES [illegible]
20 MARTES	Sto.	[illegible]
2 MIERCOLES	Sto.	[illegible]
22 JUEVES	Sto.	[illegible]
23 VIERNES	Sto.	[illegible]
24 SABADO	Sto.	[illegible]
25 DOMINGO	Sto.	[illegible]
26 LUNES	Sto.	[illegible]
27 MARTES	Sto.	[illegible]
28 MIERCOLES	Sto.	[illegible]
29 JUEVES	Sto.	Pedro de Verona, [illegible]
30 VIERNES	Sto.	[illegible]

RESPONSABILIDAD CIVIL

MAYO

1 SABADO — Stos. Felipe, Santiago, [illegible] — DIA DE LOS TRABAJADORES. FERIADO
2 DOMINGO — Stos. [illegible]

3 LUNES — Stos. [illegible]
4 MARTES — Stos. [illegible]
5 MIERCOLES — Stos. [illegible]
6 JUEVES — Stos. [illegible] Comunión de [illegible] Señora de [illegible]
7 VIERNES — Stos. [illegible] Augusto y Aquilina
8 SABADO — Stos. [illegible]
9 DOMINGO — Stos. [illegible]

10 LUNES — Stos. [illegible]
11 MARTES — Stos. [illegible]
12 MIERCOLES — Stos. [illegible]
13 JUEVES — Stos. [illegible]
14 VIERNES — Stos. [illegible]
15 SABADO — [illegible]
16 DOMINGO — Stos. [illegible]

17 LUNES — Stos. [illegible]
18 MARTES — Stos. [illegible] BATALLA DE LAS PIEDRAS [illegible]
19 MIERCOLES — Stos. [illegible]
20 JUEVES — Stos. [illegible]
21 VIERNES — Stos. [illegible]
22 SABADO — [illegible]
23 DOMINGO — [illegible]

24 LUNES — [illegible]
25 MARTES — Stos. [illegible]
26 MIERCOLES — Stos. [illegible]
27 JUEVES — [illegible]
28 VIERNES — Stos. [illegible]
29 SABADO — [illegible]
30 DOMINGO — Stos. [illegible]

31 LUNES — Stos. [illegible] Nra. Señora de Sagrado Corazón

SEGUROS DE CAUCIONES

JUNIO

	MARTES	[illegible]
2	MIERCOLES	[illegible]
3	JUEVES	[illegible]
4	VIERNES	[illegible]
5	SABADO	[illegible]
6	DOMINGO	[illegible]
7	LUNES	[illegible]
8	MARTES	[illegible]
9	MIERCOLES	[illegible]
0	JUEVES	[illegible]
	VIERNES	[illegible]
2	SABADO	
13	DOMINGO	[illegible]
4	LUNES	[illegible]
15	MARTES	[illegible]
6	MIERCOLES	[illegible]
7	JUEVES	[illegible]
18	VIERNES	[illegible]
19	SABADO	[illegible]
20	DOMINGO	[illegible]
21	LUNES	[illegible]
22	MARTES	[illegible]
23	MIERCOLES	[illegible]
24	JUEVES	[illegible]
25	VIERNES	[illegible]
26	SABADO	[illegible]
27	DOMINGO	[illegible]
28	LUNES	[illegible]
29	MARTES	[illegible]
30	MIERCOLES	[illegible]

SEGUROS MARITIMOS Y FLUVIALES

JULIO

	JUEVES	[illegible]
2	VIERNES	[illegible]
3	SABADO	[illegible]
4	DOMINGO	[illegible]
5	LUNES	[illegible]
6	MARTES	[illegible]
7	MIERCOLES	[illegible]
8	JUEVES	[illegible]
9	VIERNES	[illegible]
10	SABADO	[illegible]
11	DOMINGO	[illegible]
12	LUNES	[illegible]
13	MARTES	[illegible]
14	MIERCOLES	[illegible]
15	JUEVES	[illegible]
16	VIERNES	[illegible]
17	SABADO	[illegible]
18	DOMINGO	[illegible]
19	LUNES	[illegible]
20	MARTES	[illegible]
21	MIERCOLES	[illegible]
22	JUEVES	[illegible]
23	VIERNES	[illegible]
24	SABADO	[illegible]
25	DOMINGO	[illegible]
26	LUNES	[illegible]
27	MARTES	[illegible]
28	MIERCOLES	[illegible]
29	JUEVES	[illegible]
30	VIERNES	[illegible]
31	SABADO	[illegible]

AGOSTO

1	DOMINGO	Stos. Pedro ad. Vincula, Pierre. Mauro. Napoleón
2	LUNES	Stos. Alfonso, Esteban, Máximo
3	MARTES	Stos. Pedro Julián
4	MIERCOLES	Stos. Domingo de Guzmán. Benigno
5	JUEVES	Stos. Osvaldo. Cayetano
6	VIERNES	Stos. Agapito. Felicíano. Sixto II. Justo y Pastor. Santiago. Esteban
7	SABADO	Stos. Cayetano. Donato. Pedro, Julián. Egeria, Alberto
8	DOMINGO	Stos. Cosme. Mariano. Lázaro
9	LUNES	Stos. Juan Bautista. Román, Serafina, Amancio. Pedro
10	MARTES	Stos. Lorenzo, Paula
11	MIERCOLES	Stos. Tiburcio y Susana. Alejandro. Julián
12	JUEVES	Stos. Clara. Hilario, Juliana. Eusebio. Marcelo
13	VIERNES	Stos. Hipólito, Casiano. Helena. Juan
14	SABADO	Stos. Eusebio. Marcelo, Celina. Alejandra
15	DOMINGO	Stos. Arnulfo, Esteban. Joaquín. Paula
16	LUNES	Stos. Joaquín. Roque. Julia. Felipa
17	MARTES	Stos. Jacinto. Hyacinto. Bonifacio
18	MIERCOLES	Stos. Agapito, Juan. Mario, Juliana, Pamela, Helena, Hugo
19	JUEVES	Stos. Juan Julia. Andrés Julia
20	VIERNES	Stos. Bernardo. Samuel. Lucio. Leonardo
21	SABADO	Stos. Juana. Francisca. Ciriaco
22	DOMINGO	Stos. Timoteo, Hipólito. Bartolomé. Margarita. Balbina
23	LUNES	Stos. Felipe Benicio. Donato. Valentina. Fructuoso
24	MARTES	Stos. Bartolomé. Ramón. Jorge. Juan
25	MIERCOLES	Stos. Luis. Hermenegildo. Teresa. Cesáreo. Julián. ANIVERSARIO DE LA DECLARACION DE LA INDEPENDENCIA NACIONAL, 1825 — FERIADO
26	JUEVES	Stos. Calixto. Isaías. Alejandro, Adrián. Víctor.
27	VIERNES	Stos. José. Rufo. Cesáreo
28	SABADO	Stos. Agustín, Hermes, Julián. Virgilio
29	DOMINGO	Stos. Pablo. Sabino y Candida. Adolfo
30	LUNES	Stos. Rosa, Félix. Gerardina, Benjamín. Pedro
31	MARTES	Stos. Ramón. Paulino. Raimundo. Marcos. Aristides. Domingo

SETIEMBRE

	MIERCOLES	Stos. [illegible]
2	JUEVES	Stos. [illegible]
3	VIERNES	Stos. [illegible]
4	SABADO	Stos. [illegible]
5	**DOMINGO**	Stos. [illegible]
6	LUNES	Stos. [illegible]
7	MARTES	Stos. [illegible]
8	MIERCOLES	Stos. [illegible]
9	JUEVES	Stos. [illegible]
10	VIERNES	Stos. [illegible]
11	SABADO	Stos. [illegible]
12	**DOMINGO**	Stos. [illegible]
13	LUNES	Stos. [illegible]
14	MARTES	Stos. [illegible]
15	MIERCOLES	Stos. [illegible]
16	JUEVES	Stos. [illegible]
17	VIERNES	Stos. [illegible]
18	SABADO	Stos. [illegible]
19	**DOMINGO**	Stos. [illegible]
20	LUNES	Stos. [illegible]
21	MARTES	Stos. [illegible] CARLOS ABIERTO
22	MIERCOLES	Stos. [illegible]
23	JUEVES	Stos. [illegible] PRIMAVERA
24	VIERNES	Stos. [illegible]
25	SABADO	Stos. [illegible]
26	**DOMINGO**	Stos. [illegible]
27	LUNES	Stos. [illegible]
28	MARTES	Stos. [illegible]
29	MIERCOLES	Stos. [illegible]
30	JUEVES	Stos. [illegible]

OCTUBRE

	VIERNES	Stos. Remigio, Máximo y Julia, Natán, Santiago, Bruno.
2	SABADO	Stos. Elpidio, Primo, Ciro, Tomás
3	DOMINGO	Stos. Teresa del Niño Jesús, Cándido, Dionisio, Gerardo
4	LUNES	Stos. Francisco de Asís, Cruzo, Marcos, Mariana
5	MARTES	Stos. Máximo, Cristina, Atilano
6	MIERCOLES	Stos. Bruno, Bruno y Carlos, María Francisca
7	JUEVES	Stos. Marcos, Sergio y Marcela, Julio, Justina, Augusto
8	VIERNES	Stos. Brígido, Demetrio, Nestor, Benito y Lorenzo, Pedro
9	SABADO	Stos. Dionisio, Dionisio, Abraham, Ivo, Bertran, Juan
10	DOMINGO	Stos. Francisco de Borja, [illegible]
11	LUNES	Stos. [illegible]
12	MARTES	Stos. [illegible] DIA DE LA RAZA FERIADO
13	MIERCOLES	Stos. [illegible]
14	JUEVES	Stos. Calixto, Benito, Fortunato, Isidro, Quodvoeo, Dominga
15	VIERNES	Stos. [illegible]
16	SABADO	Stos. [illegible]
17	DOMINGO	Stos. Margarita, María, Hedwiges, Víctor, Antonio, Balduino
18	LUNES	Stos. [illegible]
19	MARTES	Stos. Pedro de Alcántara, [illegible]
20	MIERCOLES	Stos. Juan, Peliciano, Adelina, Adriano, María, [illegible]
21	JUEVES	Stos. Hilarión, Ursula, Osiris
22	VIERNES	Stos. Martín, Felipe, Bertrán, Donato
23	SABADO	Stos. Severino, Demetrio, Teodoro, Ignacio, Román, Pablo, Raimundo
24	DOMINGO	Stos. Rafael, [illegible], Florencio, Martín, Marcel
25	LUNES	Stos. Crisanto, Crispín y Crispiniano, Marciano, Bonifacio
26	MARTES	Stos. Frutuoso, Luciano y Flora
27	MIERCOLES	Stos. Vicente, Sabino, Fausto, Prudencio
28	JUEVES	Stos. Simón y Judas, [illegible]
29	VIERNES	Stos. Jacinto, Quinto, Eusebio, Narciso
30	SABADO	Stos. Germán, Claudio, Marcelo, Serapión, Quintín, Gerardo
31	DOMINGO	Stos. Urbano, Narciso, Quintín, Alfonso.

SEGUROS CONTRA ROBOS

NOVIEMBRE

1 LUNES [illegible]
2 MARTES [illegible] DIA DE LOS MUERTOS [illegible]
3 MIERCOLES [illegible]
4 JUEVES [illegible]
5 VIERNES [illegible]
6 SABADO [illegible]
7 DOMINGO [illegible]

8 LUNES [illegible]
9 MARTES [illegible]
10 MIERCOLES [illegible]
11 JUEVES [illegible]
12 VIERNES [illegible]
13 SABADO [illegible]
14 DOMINGO [illegible]

15 LUNES [illegible]
16 MARTES [illegible]
17 MIERCOLES [illegible]
18 JUEVES [illegible]
19 VIERNES [illegible]
20 SABADO [illegible]
21 DOMINGO [illegible]

22 LUNES [illegible]
23 MARTES [illegible]
24 MIERCOLES [illegible]
25 JUEVES [illegible]
26 VIERNES [illegible]
27 SABADO [illegible]
28 DOMINGO [illegible]

29 LUNES [illegible]
30 MARTES [illegible]

SEGUROS CONTRA INCENDIO

DICIEMBRE

1	MIERCOLES	[illegible]
2	JUEVES	[illegible]
3	VIERNES	[illegible]
4	SABADO	[illegible]
5	DOMINGO	[illegible]
6	LUNES	[illegible]
7	MARTES	[illegible]
8	MIERCOLES	[illegible] DIA DE LAS PLAYAS FERIADO
9	JUEVES	[illegible]
10	VIERNES	[illegible]
11	SABADO	[illegible]
12	DOMINGO	[illegible]
13	LUNES	[illegible]
14	MARTES	[illegible]
15	MIERCOLES	[illegible]
16	JUEVES	[illegible]
17	VIERNES	[illegible]
18	SABADO	[illegible]
19	DOMINGO	[illegible]
20	LUNES	[illegible]
21	MARTES	[illegible] VERANO
22	MIERCOLES	[illegible]
23	JUEVES	[illegible]
24	VIERNES	[illegible]
25	SABADO	[illegible] NAVIDAD DIA DE LA FAMILIA FERIADO
26	DOMINGO	[illegible]
27	LUNES	[illegible]
28	MARTES	[illegible]
29	MIERCOLES	[illegible]
30	JUEVES	[illegible]
31	VIERNES	[illegible]

El Maíz y el Sorgo

en nuestra agricultura del presente y del futuro

[illegible]

[illegible] del futuro. Cuadro panorámico [illegible]

[illegible] mejoramiento de la producción maicera. En diversas publicaciones [illegible] obtención del primer híbrido de

Hectáreas de maíz sembradas en la República 352 290 3

hace ensayado en el país mediante [illegible] técnica.

El Dr. R. Howard Porter, a su vez quien, como técnico del Instituto de Asuntos Interamericanos, estuvo trabajando durante un año en

[illegible] bien desarrollada [illegible]

la República a fin de estudiar [illegible] cios problemas de la producción, dió a conocer su opinión sobre los factores que [illegible] en nuestra producción maicera, como [illegible] frecuente [illegible] en el verano falta de materia orgánica en el suelo para retener la humedad, escasa profundidad y densidad excesiva de la siembra, uso de variedades de rendimiento [illegible]. [illegible] por la utilización preferente de [illegible] híbridos del tipo dentado de caballo, procedimiento que considera decisivo para lograr el anhelado acrecentamiento de la producción.

Ampliando lo ya indicado en general [illegible] al aumento de la producción unitaria del maíz a través de la formación de la "[illegible]" de La Estanzuela [illegible] información del Ing. Agr. [illegible] sobre los resultados de una década de experimentación [illegible] en el Instituto Fitotécnico de La Estanzuela. Los rendimientos de [illegible] oscilan entre [illegible] por hectárea [illegible] que [illegible] parcelas atendidas con toda prolijidad respecto a la siembra y los [illegible] culturales.

[illegible] con lluvias suficientes y bien distribuidas durante el verano y sobre todo en el período crítico de la vegetación, al formarse el grano.

[illegible] kgs. por hectárea [illegible] para que los agricultores se decidan a plantar este cereal. Cultivan maíz sólo en ambientes favorables, dedicándose de su

Hectáreas de maíz sembradas en la República: 332.298 [illegible]

[illegible]

[illegible] nicas de la Agronomía. Los rendimientos elevados en el promedio de los años quedan supeditados a un régimen de lluvias propicio al maíz. En las comarcas que se d[illegible] una elevada pluviosidad [illegible] período crítico de la vegetación en el verano. Cuando no [illegible] por otros cultivos.

En efecto: en regiones carentes de lluvia, pero con suficientes calorías durante la estación veraniega, algunos cargas productores de granos [illegible] te obtener cosechas satisfactorias. Tales comarcas se asemejan en este punto al territorio de la República [illegible] atente veranos con períodos de sequía [illegible] 10 [illegible] kgs. por hectárea [illegible] para la rentabilidad de [illegible]

Esta [illegible] de hectáreas el monto [illegible] de los alfalfares [illegible] resultan [illegible] relación con la agricultura nacional. Las afectadas adversas [illegible] La [illegible] consecuencia [illegible] prácticamente [illegible] agricola [illegible]

Surgo [illegible] Grano [illegible]

Producción, en toneladas, de maíz en la República: 27.467.3

[illegible] sangre [illegible] el [illegible] se [illegible] generalmente [illegible] las [illegible] "[illegible]", producen cosechas satisfactorias, salvo en casos excepcionales.

De manera que nuestros labradores han de interesarse por otras especies. Resumiremos [illegible] casos en que pudiera convenir también aquí sustituir una parte proporcional de [illegible] alfalfa, cuya producción en primer término está destinada a remplazar al maíz usado actualmente en las granjas para toda la alimentación de cerdos [illegible]. Bajo este aspecto interesan los datos sobre la producción de sorgos que van a continuación.

La siembra de sorgos. — A pesar de ser factible su cultivo en extensas planicies [illegible] el sorgo no [illegible] sustituto de cereales aquí cultivados como tales. El hecho se explica fácilmente en virtud de consideraciones [illegible] como [illegible] sorgos [illegible]. Es [illegible] que la cosecha de maíz ha [illegible] siendo [illegible] también los demás [illegible] sorgos [illegible] todo en Africa. Es comprensible pues, que esta ventaja productiva de consideración a otras razones de peso estén capaces de originar cambios en la práctica arraigada al respecto en los países rioplatenses.

Los sorgos cerraleros actualmente constituyen sólo uno de los 4 grupos principales de las distintas especies del género Sorghum. Me refiero a su subdivisión agronómica en

[illegible]

Fluye de lo expresado, que no se trata de una clasificación botánica.

Desde este punto de vista no deja de llamar [illegible] hecho que las [illegible] de sorgos [illegible] bien agronómicamente [illegible] de [illegible] obra [illegible] bla producen granos será una producción ocupada [illegible] para los sorgos usados en primer término [illegible] cuya de uno de los [illegible] de doble propósito, que se conocen a la agricultura.

El grupo de los sorgos industriales [illegible] a [illegible] utilizado [illegible] la materia [illegible] forraje, destinándose por último los granos como alimento para aves y cerdos.

[illegible] de Feria en plena [illegible]

Hectáreas de maíz de Guinea sembradas en la República — 1 978.0

[illegible]

La utilización del "maní de Guinea" para la fabricación de escobas, motivó una reciente extensión de las siembras. Están tomando volumen especialmente en algunas partes del Dpto. de Canelones. Tierras [illegible] de seguir produciendo trigo, cuya siembra [illegible]

verde. Sobre este punto hacemos informaciones concisas en "La Estanzuela" en base, a la realización, durante el verano de 1941 [illegible] ensayo comparativo de varias clases de sorgos forrajeros y maíz. Las cifras de rendimiento están reproducidas en pag. 924 del segundo [illegible] de [illegible] "[illegible] ras" de 1943. Dejo de consignarlas aquí, ya que el libro [illegible]

[illegible]

En cambio, en otras comparaciones [illegible] la República se plantan en [illegible] variables también de sorgos forrajeros. Será afín el objeto informativo principal de los párrafos subsiguientes, destinados a establecer comparaciones entre el maíz y el sorgo como plantas productoras de grano apto para la alimentación de animales domésticos.

A [illegible] en el país de sorgos forrajeros, [illegible] pensarse en primer término en [illegible] de las especies para fines de pastoreo y eventualmente en su utilización en el ensilaje y la henificación. Interesa, pues, [illegible] producción de materia [illegible] al efecto de [illegible] hasta el comienzo [illegible]

[illegible] los sorgos en octubre de 1941 [illegible] una vez en tierra [illegible] otra en terreno de [illegible] al mismo tiempo se estudió el efecto de la siembra [illegible] y "muy densa" sobre la producción [illegible] El desarrollo de [illegible] hablar de [illegible] de [illegible] regularidad de [illegible]

Hectáreas de maní de Guinea cosechadas en la República (1915 [illegible]

En todos los casos estudiados, la siembra [illegible] se trata de un aspecto productivo familiar a nuestros hombres de campo que por lo mismo lo suelen tener en cuenta en la práctica agrícola [illegible] deja de ser interesante. [illegible] hecho a través del lenguaje convencional de las cifras [illegible]

parte después de haber sido utilizado como forrajeras para pastoreo y henos) corresponde la producción de 485 kgs. durante el mismo período.

Y bien: la producción unitaria de granos se torna marcadamente favorable al sorgo al considerar aparte el sorgo Feterita. La singularidad productora en materia verde, [illegible] lo en párrafos anteriores, originó la difusión rápida de su cultivo, al que

[illegible]

[illegible] particular, [illegible] prácticamente en los cultivos de maíz [illegible] hombres de campo que, a raíz de la propaganda de aquellos tiempos, se interesaban por la [illegible]

Dejé sentado ya, que la producción unitaria del maíz durante [illegible] de 1940-49 fué de 358 kgs. Hu[illegible] A los sorgos cosechados tal vez en

[illegible] experimentalmente [illegible] Sudan Grass y otros sorgos. Es posible, por [illegible] ciones el pequeño rendimiento que figura [illegible]

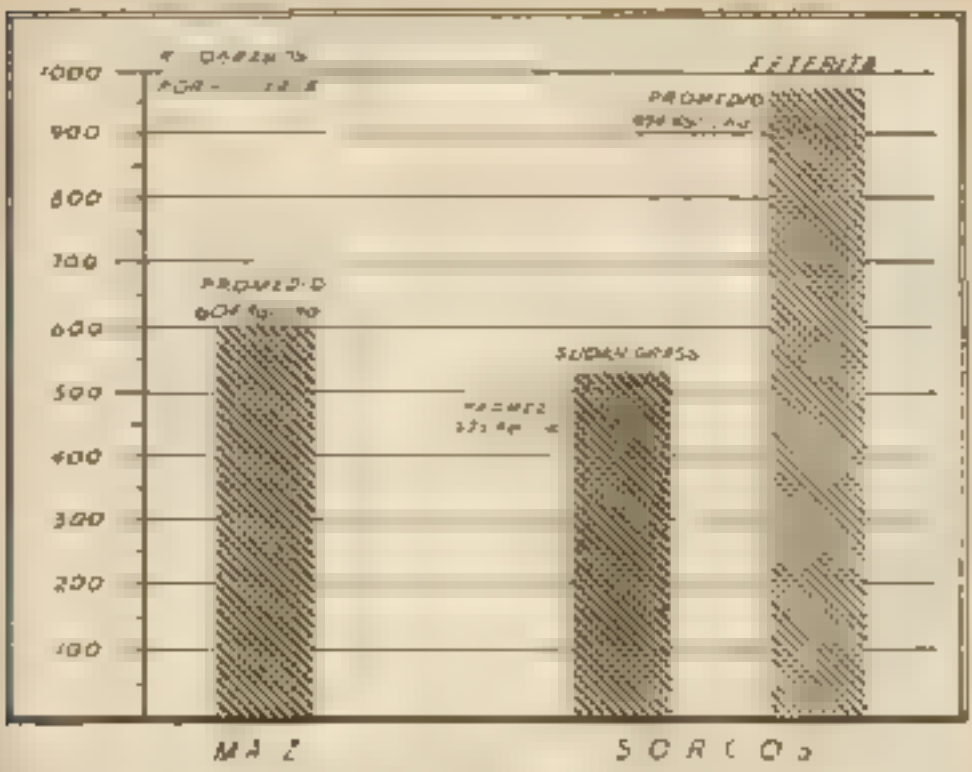
Producción uruguaya de granos de [illegible] y sorgos en el promedio de los años [illegible]

	Rendimiento promedio	Producción kg. [illegible]
Maíz	545	[illegible]
Sudan [illegible]	868	[illegible]
Sorgo Feterita	1.760	

Producción de maíz de Guinea en la República: 146.821 ciudades.

[illegible]

COMPARACION DEL MAIZ Y EL SORGO COMO CULTIVOS GRANIFEROS



Rendimientos promediados del maíz en kilogramos por hectárea registrados en los años de 1948 y 1949

Cabe destacar especialmente que el elevado rendimiento de sorgo [illegible] fue obtenido en una siembra más extensa que la de maíz, aunque menor que la de maíz. [illegible] por la razón de que [illegible] de rendimiento en operaciones muy [illegible] debido a [illegible] de [illegible] en las de un [illegible]

La circunstancia de haber sido [illegible] Estancia durante varios años, el sorgo forrajero producido por nuestros hombres de campo [illegible] la preparación de [illegible] la parte del Servicio [illegible] de Distribución de Semillas [illegible] al forraje [illegible] a la alimentación [illegible] de cerdos, etc.

Hectáreas de sudan grass sembradas en la República: 31 220

[illegible] tan grandes, constituye indudablemente el [illegible]

En efecto, ante la producción aleatoria del maíz en las tierras uruguayas, su cultivo en gran escala lógicamente tendría que ceder terreno a las [illegible] guardar humedad también en el verano, salvo los casos de riego. De esta manera, hacía mayor seguridad de producción también en años adversos a la vegetación maicera.

En las tierras menos ricas del país que abarcan el 80 % de la superficie [illegible] hectáreas, especialmente en predios que durante algún tiempo ya fueron sometidos a la agricultura, el sorgo ha de superar al maíz en cantidad [illegible] la producción de [illegible] nas. Por supuesto hay que contar [illegible] variedades apropiadas como [illegible] la Feterita y otras que poder [illegible] mental de su adaptación al ambiente [illegible] angosta, que en el verano [illegible] en la región septentrional de la República, nuevamente el referido sorgo se tornó allí como una de las plantas más resistentes. Sembrar sorgo [illegible] tiene de un "seguro" contra mermas de la producción.

La situación de los sorgos productores de granos amilaceos constituye el objeto de una información amplia, publicada, en 1928, por el Dr Juan Schroeder, a la sazón Catedrático de Quimica de nuestra Facultad de Agronomía. En el aludido trabajo sobre los sorgos en los países [illegible] Sobre los estudios comparativos de sorgos en La Estanzuela hasta el año [illegible] fertilo período, la "Graburna" se destacó también respecto a la producción de granos. Desapareció, sin embargo, del escenario productor [illegible] debido a su inferioridad al lado de [illegible]

[illegible] una colección relativamente amplia de variedades recibidas de I.F.C.I., entre ellas el llamado Sorgo Grano "dice". Esta variedad, rica en substancias azucaradas y por ende preferida [illegible] ya cierta dificultad [illegible] de un cruzamiento del Sudan [illegible] apetecible que otras representantes [illegible] gro", otro de los sorgos estudiados últimamente durante varios años en [illegible] de la espiga. Sorgo [illegible]

Sea como fuere la evolución que pudiera tomar el estudio varietal de

Hectáreas de feterita y otros sorgos sembrados en la República: 13 834

[illegible] por [illegible] para [illegible] el problema planteado en este artículo se divulgarían ha de despertar interés entre nuestros campesinos progresistas. Entre los resultados de la [illegible]

[illegible] seguridad social [illegible]

USTED PUEDE CONTRATAR

SECCION INCENDIOS

Riesgos comunes
Riesgos de origenes
Riesgos de inundaciones
Riesgos de huracanes y tornados
Riesgos de tumultos y similares

SECCION ACCIDENTES DEL TRABAJO Y ENFERMEDADES PROFESIONALES

Riesgos de Trabajo Colectivo
Riesgos de enfermedades profesionales
Seguro individual contra accidentes que comprende
Riesgos de incapacidad temporal
Riesgos de incapacidad permanente
Riesgos de muerte

SECCION VIDA

Vida entera
Dotal mixto
Doble previsión
Agrupamiento
Dotal niños

SECCION AUTOMOVILES

Responsabilidad civil de automóviles
De vehículos a tracción a sangre
De vehículos a tracción a mano
Contra robo
Contra incendio
Contra daño propio
Contra accidentes al chofer
Contra el riesgo fluvial entre Montevideo y Buenos Aires

SECCION CAUCIONES

De fidelidad de empleados
Pérdida por robo de muebles ropas etc
Pérdida por robo de mercaderías de casas de comercio
De perjuicios que causen ladrones en la casa o a los objetos asegurados
Contra escuela a obradores etc
De demoliciones etc

SECCION MARITIMOS

Marítimos y fluviales
Mercaderías generales
Casco
Guerra

SECCION CRISTALES

Cristales vidrios y espejos

SECCION RURALES

De granizo
De animales pedigree vacunos y ovinos
De accidentes por transporte de haciendas en ferrocarril
De aparatos de correr y potrillos
De yeguas y potrillos en cabaña

—

Sin perjuicio, el Banco estudia cualquiera otra operación de Seguro


CUBRA
el transporte de su hacienda
Contra muerte y machacamiento de las haciendas transportadas por ferrocarril
asegure al BANCO DE SEGUROS DEL ESTADO

Fresnos, Robles y Nogales

Por *ATILIO LOMBARDO*

Jefe del Jardín Botánico de la Dirección de Paseos Públicos

[illegible] decir que es muchísimo pedir [illegible] especies [illegible] valiosas [illegible] de [illegible] les de valor económico. Sabemos que hay varias especies de robles, unas [illegible] dras (Cedrella), Lapacho colorado, algunas de fresnos, tres nogales, Pe[illegible] otra, castaños, unas pocas de plátanos (Platanus), Pino [illegible] Ceibo, Acacia [illegible] Jacaranda, Palo borracho, Palo [illegible] Sibipiruna, Ceibo, Tipa, Palo [illegible] Ibirá-pitá, Pinus, Acacia, Populus (Álamo) y Salix (Sauce y Mimbre) [illegible]

[illegible] bondad y calidad de la madera suministrada por Fresno, Roble o Nogal [illegible] Europa [illegible] Asia [illegible] tendríamos quizá palabras de decepción [illegible] no podían [illegible] ser de menor calidad sino por la [illegible] pero si nos proponemos [illegible] producción de madera, plantaremos [illegible] Australia.

La [illegible] una clase de árboles y [illegible] son de más fácil multiplicación y [illegible] aunque nos lleva, más [illegible]

[illegible] de eucaliptus [illegible] muchos años que [illegible] de robles, de nogales y más [illegible] vamos, pero plantar [illegible]

[illegible]

1 [illegible] en la Clínica Preventiva de la Central de Servicios Médicos [illegible] de junio de 1951 a 30 de junio de 1951

[illegible] en leña, debemos recordar que nos suministra oxígeno y que son alimento [illegible] para el ganado, para los peces y aún para el hombre. Proveen de agua a las nubes favoreciendo la formación de las lluvias, con el agua y sus semillas muertas ayudan al fuego a transformarse en pasto; refrescan el verano y atemperan el invierno [illegible]

[illegible]

[illegible] en que se producen maderas más duras, siempre en relación con la [illegible]

[illegible]

[illegible] pecies que nos proponemos cultivar.

La correcta clasificación y [illegible]

Plantas de manzanas en producción en la República 1 691 824

[illegible]

[illegible] el Digitalis purpurea el [illegible], mientras que el Digitalis purpurea variedad alba [illegible] [illegible] dealbata que es la aroma común, por cierto ornamental.

[illegible] puede decir un libro.

Hay que definir bien la especie [illegible] de una especie [illegible] diferente a la de nuestro interés, ya forestal, medicinal, industrial o simplemente ornamental debido a una [illegible].

Al tratar los "Robles" veremos cómo hay diferencia entre la madera de una y otra especie.

Es común entre nosotros encontrarnos con quienes dan a [illegible]

[illegible]

[illegible] transportes; con el nombre de Eucalyptus [illegible] son designadas [illegible] tivamente, a Magnolia [illegible] [illegible], [illegible] especie muy diferente a [illegible] T [illegible]

La Intendencia Municipal de Montevideo publicará nuestro "Inventa[illegible] [illegible] cultivadas en parques y en jardines [illegible]

[illegible] dando al nombre [illegible]

Donde tratamos el género Quer[illegible]

Producción de manzanas en la República 27 063 204 kgm

[illegible]

[illegible] de los Apóstoles

[illegible] que en algún [illegible] [illegible] [illegible]

el valor medicinal del maná producido por dos especies, una de ellas [illegible] entre nosotros, el Fraxinus Ornus. Los caracteres más salientes del género son las flores, pequeñas, diocas, hermaphroditas, reunidas en pequeñas o grandes panojas axilares o terminales, cáliz pequeño o nulo, corola [illegible] con 4 pétalos blancos, lineares, solitarios que se hace [illegible] generalmente dos [illegible], samara con el ala envolviendo a la semilla. Hojas opuestas, pinadas, imparipinnadas, por rara excepción simples.

Las especies de este género se multiplican fácilmente por semillas, que pueden sembrarse en almácigos o [illegible] e trasplantarse de [illegible] a al vivero o [illegible] también operación [illegible] descontado que debe hacerse en invierno.

Los fresnos [illegible] madera de [illegible] para [illegible] trabajos de [illegible] ebanistería, carrocerías, etc. La [illegible] especie [illegible] es [illegible] de gran [illegible] de trabajar [illegible] de ser [illegible] ricado. Con ella se construyen [illegible] de arados, mancerías, [illegible] carros, [illegible] de hilar, remos, [illegible] [illegible]

Fraxinus excelsior L. — Fresno
Fresno europeo

Árbol grande que entre nosotros puede alcanzar una altura de 25-30 metros. Tronco derecho y recta, ligeramente estriada, follaje caduco y verde negruzco.

Hojas compuestas de 7-13 folíolos sentados o cortamente pecioluados, dentados, [illegible] lanceolados o ovalados.

Flores en racimos, [illegible] en pequeñas panojas axilares, amarillo oblicuo, entangadas [illegible]

Aquí vive bien en casi todo terreno, y se le cultiva en parques, plazas, paseos, calles y carreteras.

Posee numerosas variedades de las cuales conocemos algunas.

Fraxinus Ornus L.

Ornos europeo, Fresno
Fresno

Árbol de 8-10 metros de altura de follaje caduco. Como el anterior es originario de Europa.

Hojas compuestas de 7-9 folíolos ovales, oval oblongos u ovoides, dentados, carecen en o casi pubescentes y ciliados en la axila de las nervaduras en la cara inferior.

Flores fragantes, de pétalos blancos y dispuestas en densas panojas terminales y axilares.

Samara derecha, truncada o emarginada.

Produce el maná, substancia azucarada y purgante empleada en medicina, y que se obtiene por incisión del tronco.

En Montevideo está cultivado en parques, paseos y calles de la ciudad.

Hay en esta especie algunas variedades que son de rápido crecimiento.

Fraxinus americana L.

Fresno blanco, Ash
Fresno americano

Originario de América del Norte donde se le conoce bajo el nombre

Plantas de manzana Delicioso en producción en la República: 763 075

nombre de "White Ash" (fresno blanco). Es árbol típico, alto en nuestro medio llega a unos 23 metros de altura o poco más de tronco derecho, corteza rugosa, copa piramidal y follaje caduco.

Hojas compuestas de 11 folíolos enteros o ligeramente dentados, ovados, oblongo-lanceolados o elípticos, verdes en la cara superior y grisáceo-blanquecinos en la inferior.

Flores sin corola, dispuestas en panoja.

Sámara derecha, con el ala no decurrente o en la semilla, persistente en el árbol después de caer las hojas.

Aquí se desarrolla rapidamente en este clima, se cree que es especie precursora de otras más exigentes a la humedad.

Es poco conocido en las calles de la ciudad.

Fraxinus [illegible] (pigmeo) [illegible]

[illegible] Lam.

Fresno americano

Se diferencia de la especie típica por los folíolos más anchos, decurrentes en su mitad superior y con vellosidad en la cara inferior.

Fraxinus lanceolata Borkh.

[illegible] Marsh. [illegible]

[illegible] Marsh. var. lanceolata Sarg.

Fresno americano.

También originario de la América del Norte, conocido bajo el nombre de "Green Ash". Fresno verde, como el anterior es árbol diminuto, pero llega a menor altura (15-18 mts.) de tronco derecho, corteza agrietada, persistente, ramillas glabras.

Hojas glabras, compuestas de 5-9 folíolos ovados, lanceolados o oblongo-lanceolados, verde en ambas caras aunque un poco más pálidas en la inferior.

Flores sin corola; dispuestas en panojas.

Sámara derecha, con el ala ligeramente decurrente en la semilla, persistentes en la planta después de caer las hojas.

Es nuestro medio vive bien en casi toda temperatura, se la planta comúnmente en calles montevideanas. Se desarrolla tan rapidamente como el F. americana con el que se confundió por nuestros horticultores debido a las clasificaciones científicas de que hablamos al principio.

HIBIS[illegible] Entre esta clase de árboles agregamos a "Ceiba" [illegible] y a Algarrobo por pertenecer al mismo grupo. Quercus ant. Fagaceae.

Este genero es originario de hemisferio norte donde en otros países más de 200 especies, casi todas ellas son árboles, raramente se presentan en forma de arbustos y muchas son las que producen madera de excelente calidad, siendo la madera otra mentales.

Los caracteres más salientes para identificar el genero Quercus son: flores masculinas (amentos que se encuentran separadas pero sobre el mismo individuo, menores se primeras en buen número, colgantes sobre un apoyo en grupo, la segundas solitarias o en el un número raramente pasan de 3 en las axi-

---

Producción de monteno Defoono en la República: 11.694.857

Dirección General Agronómica [illegible]

las de las hojas de las ramitas nuevas. El fruto, que se conoce [illegible] par[illegible] [illegible] la bala, está sostenido por una cúpula generalmente [illegible] muy fuertemente imbricadas en casi todas las especies. En la mayoría de las especies, las bellotas resultan muy [illegible]

El follaje, compuesto [illegible] de hojas [illegible]

[illegible] los datos [illegible] identificar las especies de este género que hemos hallado cultivadas en el país.

1 – **Arboles de follaje persistente. Hojas dentado-espinulosas o con el borde entero.**

a — Tronco cubierto de una gruesa capa suberosa (corcho). Hojas con 4-7 pares de nervios secundarios.

Quercus Suber
[illegible]

aa — Tronco de [illegible] con 4-7 [illegible] pares [illegible] secundarios.

Q[illegible]
[illegible]

2 – **Arboles de follaje caduco. Hojas con amplios dientes, ligera o profundamente recortadas formando lobos.**

a — Lobos notablemente aristados.

b La lámina en sus senos más profundos es más ancha que el lobo más ancho. Bellota alargada de unos 3 cms. de largo.

Quercus borealis var. maxima [illegible]

bb [illegible] la lámina en sus senos más profundos es más angosta [illegible]

Quercus palustris [illegible]

aa Lobos redondeados o ligeramente [illegible].

b Pecíolo de ½ cm. de [illegible] en la base.

Quercus Robur [illegible]

bb Pecíolo de más de 1 cm. de largo. Lámina [illegible] en la base.

c Hojas de 2-3 cms. de ancho, lobos mucronados.

Quercus Cerris var. laciniata

cc Hojas de [illegible] de forma aovado-oblonga.

d Lobos [illegible] profundos, [illegible] cubierta de [illegible]

Plantas de manzana Jonathan existentes en la República: 225 869
[illegible]

se ve a simple vista
Quercus bicolor

ddd Hojas obovadas [illegible] dos, pubescentes en la cara inferior
Quercus macrocarpa
Roble americano

Quercus lyrata
"Encina"

Arbol originario de Europa y Asia, de buen tamaño, aislado forma amplia y densa capa más o menos globosa [illegible] de [illegible] follaje persistente, de color verde oscuro.

Hojas de tamaño y forma variable [illegible] a [illegible] hoja [illegible] dentadas, pectinadas o dentado-espinosas [illegible] agudas, de base cuneada o redondeada, tomentosas en la cara inferior [illegible] a veces casi glabras con [illegible] de pelos estrellados.

Flores masculinas en débiles amentos [illegible] de femeninas en pequeño de 1 acerca sobre un eje común.

Bellotas de tamaño variable [illegible] y hasta [illegible] de largo [illegible] con escamas más o menos abiertas al [illegible].

Es ornamental y de lento crecimiento; vive bien en casi todo terreno. Su madera dura y pesada es empleada en trabajos [illegible] al [illegible] como [illegible] de engranajes, [illegible] puertas, etc. Puede ser empleada en ebanistería pero es dificultoso trabajarla.

Quercus Suber L.
"Alcornoque" "Arbol del corcho"

Originario de sur de Europa y del norte africano. De copa y hojas parecidas a la especie anterior. Tronco con gruesa capa de corcho. Hojas pecioladas, más o menos coriáceas, oblongas o ovadas, agudas, con base redondeada o subcordada, dentadas [illegible] a veces dentado-espinosas [illegible] en la cara inferior, a veces [illegible] pelos de [illegible] estrellados.

Flores masculinas en amentos [illegible] que en 1/2 [illegible] Las [illegible] en número de 1 sobre un eje común.

Bellotas [illegible] solitarias, subagudas, recurvadas y pubescentes.

Es de lento crecimiento, elegante y [illegible] ornamental.

Los ejemplares adultos que hemos observado demuestran que es especie de valor económico en la que se [illegible] a [illegible] interior [illegible] corcho. Hemos visto que [illegible] lentamente [illegible] hasta [illegible] de una buena capa suberosa.

Quercus Robur L.
"Roble" "Robre común"

Este es el roble económicamente valioso [illegible] Europa, norte africano y [illegible] Es [illegible] de gran [illegible]. Forma [illegible] copa [illegible] de [illegible].

Hojas [illegible] pecioladas, [illegible] obovado-oblongas [illegible] lobas, [illegible] cara inferior [illegible] pelos estrellados.

Plantas de manzano injertadas en producción en la República: 146.512
(Censo General Agropecuario 1961)

dos y otros más agudos y redondeados. [illegible] hace [illegible]

Flores masculinas en amentos de bilos, largos de [illegible] cm. [illegible] femeninas reunidas en número de [illegible] sobre un eje [illegible] o pedunculo. [illegible] de 3-4 cms. de [illegible] con escamas [illegible] imbricadas.

Esta especie es muy conocida por su [illegible] de sus [illegible] y por la madera que suministra, que es de excelente [illegible] de muchísimas aplicaciones en carpintería, [illegible] en [illegible] a [illegible], etc. etc.

Quercus Cerris L. var. laciniata Lamk.

[illegible] ejemplares de esta clase de roble que hemos hallado [illegible] en el [illegible] cerca a [illegible] de Herrera.

[illegible] a la especie typica [illegible] que se estudia [illegible] características por [illegible] de esas hojas, donde [illegible] más largas y estrechas [illegible] aspecto de cuchillas [illegible] [illegible] con escasos pelos [illegible] irregularmente pinnatifidas hasta casi [illegible] lóbulos desiguales, lanceolados, [illegible].

Es originaria de Europa.

Quercus palustris Du Roi
Roble americano. Roble pantano.

Arbol originario de la América del Norte donde se conoce con el nombre común de [illegible]. Roble [illegible] de buen tamaño, de [illegible] piramidal u oblonga, rosca de [illegible] follaje caduco.

Hoja de consistencia algo tenue, pinatifidas, hasta de 8-12 cms. de largo, de color verde claro, con nervaduras de pelos rufescentes en las bifurcaciones de las nervaduras secundarias, con 5-7 lóbulos dentado aristados, cuyos amplios y redondeados, casi [illegible] cuneada o desigual.

Flores masculinas en amentos de bilos, las femeninas en número de 1-3, sobre un corto eje común.

Bellota globosa, oblongo o cónica, de 1-1½ cms. de diámetro, cupula casi llena con escamas fuertemente imbricadas.

Es arbol apropiado para plantar en lugares muy humedos o pantanosos, crece con escasa rapidez y es muy decorativo mucho antes de la caída de sus hojas, las que se tornan rojizas siempre que el suelo en requiere es bajo con cambios bruscos de temperatura.

Su madera es considerada de valor secundario.

Existen algunos ejemplares en nuestros parques [illegible] en [illegible] Hospicio [illegible] que fueron procedentes de los Estados de [illegible].

Quercus macrocarpa Michx
Roble americano

También de origen norteamericano, [illegible] los nombres comunes de [illegible] y [illegible].

Es un arbol de gran tamaño, de tronco derecho y corteza persistente y rugosa, las ramillas tienen formaciones de corcho en angostas alas. Follaje caduco.

Hojas grandes, con láminas oblongas, oblonga, lobada en el [illegible] inferior y sinuada en la superior, si

Plantas de monzano de diferentes variedades existentes en la República. (1 : 2 591)

tado-pinatilobada o lirado, pinatífida, larga de 12-24 cms. o poco más, en unos angostos o unos poco amplios, glabra en la cara superior y con ligera pubescencia en la inferior, pecíolo de 1 a 2 cms. de largo.

Flores femeninas más solitarias o reunidas en corto pedúnculo.

Bellota ovoide o ampliamente ovoide de 2 cms. de [illegible] encerrada en [illegible] en la cúpula [illegible] con escamas [illegible] que forman [illegible] de líneas rectas.

Se [illegible] todo el [illegible] alto [illegible] Proporciona buena madera para fuente de [illegible]

Quercus [illegible]

Árbol de gran tamaño [illegible]

[illegible]

Bellota [illegible] de [illegible] tercera parte [illegible] de [illegible]

[illegible]

deja de ser ornamental con sus ramas partiendo desde la base.

En el país de origen se le conoce por el nombre común de [illegible] Roble blanco [illegible]

Proporciona [illegible]

Nuestros bosques Michoacanos [illegible]

Quercus [illegible]

Quercus [illegible]

Roble [illegible]

[illegible] de América del Norte [illegible] de buena altura [illegible]

[illegible]

[illegible] Inglaterra [illegible] agregada [illegible]

Producción de [illegible] en la República: 3 432 369 kgrs.

[illegible]

perteneciente a un género muy afín.
Carya — Fam. Juglandáceas

Juglans es un género del que se describen unas 44 especies originarias de los dos hemisferios, casi todas correspondientes a árboles y muy raras a arbustos.

Como forestales son valiosísimas por la excelente calidad y belleza de la madera que producen: pesada, fuerte, durable y muy utilizada en carpintería fina, mueblería, trabajos de enchapado, etc.

Tienen gran valor comercial las nueces, destacándose las de numerosas variedades del Juglans regia "Nogal" o "Nogal real".

Son comestibles las nueces producidas por casi todas las especies de este género.

Todas las especies son notables como ornamentales. La monoecia también es característica de este género.

El follaje es caduco y las ramillas tienen la médula tabicada. Hojas alternas, compuestas, de folíolos enteros o dentados. Las flores masculinas apetala, con numerosos estambres, pertenecen a inflorescencias opuestas en amentos. Las femeninas en pequeños racimos por entre flores.

Fruto: drupa.

Juglans nigra L.
"Nogal negro"

Gran árbol de tronco derecho, de corteza [illegible] agrietada y de color [illegible], ramillas pubescentes y follaje caduco. Valioso como ornamental y muy valioso como forestal.

Hojas compuestas de 15-23 folíolos, oblongos, lanceolados u ovalados, dentados, opuestos, subopuestos o alternos, pubescentes en la cara inferior, [illegible] de base redondeada, raquis y pecíolos pubescentes. Amentos con flores masculinas, las femeninas en racimos de corto número.

Drupa más o menos esférica, de 4-5 cms. de diámetro, verde, con mesocarpo leñoso, grueso, duro, [illegible] y de color negro.

Se desarrolla con [illegible] rapidez viviendo bien en casi todos los terrenos, aunque prefiere los algo [illegible].

Hay muchos ejemplares en parques, paseos públicos y calles [illegible] capital. Produce excelente madera [illegible] por su durabilidad, por su belleza y por la facilidad con que se acepta [illegible] es la que se hace más apreciada en carpintería fina, aparte de ser [illegible] fuerte, de grano cerrado y muy durable aun al contacto con el suelo.

Juglans regia L.
"Nogal" "Nogal real"

Arbol de buen tamaño y amplia copa, muy ornamental; originario de algunas regiones europeas y asiáticas.

Hojas compuestas de 5 o más folíolos enteros, elípticos, ovales, oval-oblongos, acuminados u obtusos en el ápice, cuneados o redondeados en la base, glabros; generalmente el folíolo terminal es mayor que los restantes.

Flores masculinas en amentos, las femeninas reunidas en corto número en las ramillas.

Drupa más o menos globosa, verde, de unos 4 cms. de diámetro, mesocarpo algo delgado, duro pero fácil de partir.

En nuestro medio este árbol se

Plantas de manzana de distintas variedades en producción en la República: 782 237

Censo General Agropecuario

desarrolla bien, pero las nueces que producen son en su mayoría estériles.

Indudablemente es este el árbol más noble: suministra madera de excelente calidad y nos da tan apreciadas nueces.

Tanto este nogal como el "Nogal negro" son muy apreciados para muebles, revestimientos interiores, interior, cuadros de automóviles, cajas de carroceria, bordes de estantes, cajas de armas de fuego, pipas, cajas de sombreros, cajas de relojes, etc.

Jugláns nigra L. — "Nogal negro"

Árbol que tiene gran parecido con el "Nogal negro", pero de menor tamaño. Tronco derecho, de corteza rugosa y de color más claro. Follaje [illegible] caducifolio.

Hojas compuestas de 14-20 o más folíolos [illegible] dentados, [illegible] o lanceolados, [illegible] o [illegible], algo falciformes, de [illegible] [illegible] pero [illegible] en la base [illegible] [illegible] como los [illegible].

Flores [illegible] como en las demás especies.

Drupa [illegible] de menor tamaño que la del J. nigra, más endocarpo también leñoso y duro, pero menos surcado o casi liso.

En la República Argentina se cree que la calidad de la madera de este nogal puede alcanzar el valor de la suministrada por el "Nogal negro".

CARYA (Fam. Juglandáceas)

(El nombre genérico Carya tiene origen en el griego Karya, nombre del nogal real.)

Plantas muy parecidas a las Juglans, y como éstas son monoicas, de follaje caduco, productores de nueces comestibles y de excelente calidad de madera. Existen unas 18 especies originarias de América del Norte. Robustel supone que las especies Carya descriptas por Ihnde para Chile no corresponde a este género. Las ramillas no tienen la médula alineada como en Juglans, sino [illegible]. Las hojas son alternas, compuestas de folíolos dentados. Las flores masculinas en largos amentos. Las femeninas reunidas en racimos cortos, número varía de 2 a 9, amplias apetalas. Fruto esférico o ahuevado, drupáceo, indehiscente, con pericarpio de [illegible] que se separa en [illegible] después. Nota [illegible] [illegible] la nuca.

Las Carya constituyen un gran número de árboles de gran interés como productores de nueces, su corteza [illegible] [illegible] su [illegible] [illegible] [illegible] de Francia.

En nuestro medio [illegible] tan por la notable a la producción del nogal [illegible] este tipo de árboles sería una gran adquisición para la colonia [illegible] de nueces.

En América del Norte [illegible] a Carya illinoensis. Es un árbol indígena de mayor importancia [illegible] económica, pues [illegible] su madera no es tan valiosa como las nogales, su calidad [illegible] [illegible] cable.

Como productores de nueces han logrado de él importantes variedades adaptables a distintos [illegible]

Producción de manzanas de distintas variedades en la República: 12 529 955 kgrs.

(Datos [illegible] [illegible])

así cada región cultiva las más recomendables. Se ha logrado asimismo numerosos híbridos provenientes del entrecruzamiento de Carya illinoensis con C. laciniosa y con C. aquatica.

Son de fácil multiplicación ya por medio de semillas, renuevos o por injerto.

Hay muchas publicaciones norteamericanas (libros y folletos) que tratan el cultivo del Pecán y sus variedades así como su producción.

En nuestro Jardín Botánico ejemplares de Carya illinoensis han producido — aunque en forma irregular — gran cantidad de nueces. Dos ejemplares de unos 40 años de edad que miden en el tronco, a un metro sobre el suelo, más 1.95 y más 1.60 de circunferencia y de 18 a 20 metros de altura. [illegible] porque ambos individuos fueron podados varias veces durante los 20 primeros años. [illegible] además — ejemplares de unos 7 años, obtenidos de semilla, de [illegible] 5 a 6 metros de altura, y otros, obtenidos de retoños en 1939, de un árbol cortado, de unos 8 metros de altura y 60 centímetros de circunferencia en el tronco.

Carya illinoensis (Wangh.) Koch
Carya Pecan Engl. & Graebn.
[illegible]

Árbol de gran porte, amplia copa, fuerte, elegante, notable como ornamental y de gran importancia económica. Ramillas pubescentes, follaje ralo y tronco derecho y de corteza persistente, surcada y de color grisáceo oscuro.

Hojas alternas, compuestas, imparipinadas, folíolos lanceolados, dentados, en número de 11 a [illegible] cuando jóvenes. Flores masculinas en amentos que parten en número de 2 a 3 de un pedúnculo [illegible]. Las femeninas reunidas en número de 3-11 [illegible] Fruto ovoide u [illegible] cuya pericarpio se desprende [illegible] [illegible] Hojas [illegible] irregularmente [illegible] en algunos años [illegible] frutos y otros, pequeños [illegible] fértiles. Aunque estos ejemplares fructifican recién después de los 30 años, hay variedades de la especie que fructifican [illegible].

Se multiplican fácilmente por semillas, que pueden ser sembradas en almácigos o directamente en el terreno. Son de fácil transplante. Los árboles cultivados producen abundantes renuevos muy aptos para la obtención de nuevos individuos.

Bajo favorables condiciones el Pecán se desarrolla más rápido que los nogales y adquiere pronto gran tamaño.

DE M. EA AGOLLINI

[illegible] Argentina [illegible] de la poesía femenina modernista en Hispanoamérica [illegible] el 24 de octubre de 1884. A los 10 años [illegible] a los 30 había logrado [illegible] su madurez poética y publicado [illegible] [illegible] Cabrera [illegible] Dada [illegible] de la primera vez que se [illegible] de su obra femenina en el ángulo de la calidad de su inspiración [illegible] en su producción diaria. Murió inesperadamente el 6 de [illegible] de 1914.

CALENDARIO HORTICOLA

por el Ing. GUILLERMO NORES

SIEMBRAS DE ENERO-FEBRERO-MARZO-ABRIL

Especie	Método de siembra	Distancia en cms. Entre líneas	Distancia en cms. Entre plantas	Variedad	Cosecha
Acelga	Asiento y almácigo	40-50	25-30	Blanca ancha. Lucullus	90 días
Ají	Asiento	30	5-10	Colorado de Espelo (desde Marzo)	verano
Ají verde	Almácigo	30	30	Pera verde	90 días
Arvejas [illegible]	Asiento (desde Marzo)	60	10	Ojo negro, Telefono, Alaska	60 días
Arvejas [illegible]	Asiento (desde Marzo)	50	10-20	Orgullo del mercado, Marrowfat de América, tipo Santee	80 días
[illegible]	Almácigo	30	0-15	Colorado chata temprana, Amarilla chata [illegible] de Amarillas y blancas valencianas (desde Marzo)	20 días para verdeo. Cabeza prim. y Verano
[illegible]	Almácigo	30-40	30	Cereza	30-180 días
Escarola	Almácigo	30	25	Crespa fina. Pancaliere. Hoja de lechuga	90 días
Espinaca	Asiento	30	30	Viroflay.	40-50 días
Espinaca de Nueva Zelandia	Asiento	60	40	Común perenne.	60 días
Habas	Asiento	50	40	De Sevilla. Windsor. Agua dulce. desde Marzo	70-150 días
Lechuga	Almácigo	30	25	Morada. Batavia blanca y morada. Criolla chica. Americana negra	Otoño invierno
Maíz	Asiento	70	40	Variedades Americanas dulces	Otoño
Nabos	Asiento	25	10-15	Blancos y violáceos. Cereza y [illegible]	60-70 días
Repollo	Asiento	70	40	Kalibodik. de Enero a Febrero	Otoño

Especie	Marcado de siembra	Distancia en cms. Entre líneas	Entre plantas	Variedad	Cosecha
Perejil	Asiento	90	0	Común y crespo	80 días
Puerro	Asiento	30	10-15	Cuaresmero. Bayan. Monstruoso de Carentan	Invierno
Rabanillo	Asiento	10	10	Redondo rosado punta blanca	30-45 días
Radicha	Asiento	50	3	De Sevilla. de Paris. Witloof. desde Primavera	130 días
Remolacha	Asiento	Almácigo		De hoja fina y grueso	80 días
Remolacha	Asiento	30-40	20	Chata de Egipto. Eclipse.	20 días
Repollo	Almácigo	50	40	Rico. Morro. Cristal. Valencia desde Marzo. Brunswick. Cabeza de hierro. Azul largo. Milán	Invierno y Primavera
Salsifí	Asiento	30	0	Negro largo	30-150 días
Zanahoria	Asiento tieso	30	50		
	Asiento valas	0	Balcar 0	Cortas y largas. Guerande. Nantesa. Chantenay	Invierno y Primavera
Tupinambo	Asiento	100	100	De quito. Chatas y largas. de Jerusalén	60 días

SIEMBRAS DE MAYO-JUNIO-JULIO-AGOSTO

Acelga	Almácigo y asiento	40-50	25-30	Blanca ancha. Lucullus	Agosto en adelante
Ajo	Asiento	30	7-10	Colorado de España	Verano
Ajos verdes	Almácigo	30	20	Puro verdes	90 días
Arvejas altas	Asiento	60	30	Ojo negro. Telefono. Alaska	80 días
Arvejas bajas	Asiento	30	0-20	Enano de Mercado. Marrillo de Andalucía. Cuarentino	60 días
Berenjena	Almácigo	90-40	40-60	Redondo. Alargado. Monstruoso de Nueva York. Negro Agaim. de Dishaw	Verano

Especie	Marcado de siembra	Distancia en cms. Entre líneas	Entre plantas	Variedades	Cosecha
Cebolla	Almácigo	30	10- 5	Colorada, hoja comprida, Amarilla chata inter alia, Amarillas y blancas, Valenciana	Primavera y Verano
Col negra	Almácigo	30-40	30	Cavalo	130-150 días
Chichoria	Asiento	30-40	5-10	De Montecd	Diciembre-Enero
Escarola	Almácigo	30	25	Crespa, lisa, Pancalieri, hoja de lechuga	90 días
Espinaca	Asiento	30	20	Viroflay, De invierno	50-60 días
Espinaca de Nueva Zelandia	Asiento	60	60	Común, perenne	60-90 días
Haba	Asiento	30	40	De Sevilla, Windsor, Agua Dulce	70-150 días
Lechuga	Almácigo	30	25	Romana, Col de Nápoles, Americana, Negra, Maravilla de 4 Estaciones, Perenne	60 días
Lenteja	Asiento	30	5-10	De Chile	
Maíz	En asiento	100-50	100	Continuo, Honey Dew, Moncalieri, Valentinoi amarillos y verdes, En choclos, Jefe y Agua	Fin de Verano
Nabo	Asiento	30	0-5	Blancos y violáceos	60-70 días
Pepino	Asiento	70	40	Kalkadin, all Jelin y Agua	Noviembre y Diciembre
Perejil	Asiento	30	10	Común y chinos.	70 días
Pimiento	Almácigo	60-80	70-50	Morrones cuadrados y largos dulces de Figueira, Ruby King, American Wonder, Catalanes dulce, Picantes, En conserva, Rio y Agua	Verano
Puerro	Almácigo	30	0-5	Carentán, Perla, Manifestó de Catalán	Primavera y Verano
Rabanito	Asiento en tablones	0	0	Redondo, punta, punta blanca	50 días
Radicha	Asiento	30	15	De Bruselas, De Pan, Witloof	Primavera y Verano

Especie	Marca	Variedad	Distancia en cm. Entre líneas	Entre plantas	Observaciones	Cosecha
Nasturcio	Asmin	Amplio	[illegible]		[illegible] y picante	[illegible] días
Remolacha	Asmin		30-40	[illegible]	Chata de Egipto. Edipse	[illegible] días
Repollo	Amógio		50	40	[illegible] Bonnetrit. A. Antiguo [illegible]	Verano
Spinif	[illegible]		30	0	Monmouth	[illegible] 30 días
Tomate	Amógio		70-90	40-50	Marglobe. Pancaroic. Marglobe. [illegible] Sun Moscuro [illegible]	Verano
Zanahoria	Asmin. Amógio	Amplio. Amplio enano	30 / 0	[illegible] / 0	Chantenay y largas. Guerre de Nantes. Chantenay	Primavera
Espárrago	Asmin		00	100	Sin gitos chatos y largos. desde [illegible] en costos	Tiro de Otoño en adelante

SIEMBRAS DE SETIEMBRE-OCTUBRE-NOVIEMBRE Y DICIEMBRE

Acelga	Asmin. Amógio		40-50	25-10	Blanca pecho ancho	90 días
Alcachofa	Asmin. Amógio		30	70	De hoja fina y gruesa	Verano y otoño
Ajo blanco	Amógio		00	20	Blanco. Ilocos. Mexicanos. Agosto-Septiembre. Octubre-noviembre	Febrero y octubre. Cuando [illegible]
Arvejas [illegible]	Asmin		30	5-10	Chaqueta de Mendoza. Mezcla de Arvejas [illegible] Setiembre	60 días
Berenjena	Amógio		90-80	40-60	Kaan Yo. Amógio. Monstruosa de Nueva York	Verano y Otoño
Berza	Amógio		80	[illegible]	[illegible]	Verano Otoño
Brócoli	Amógio		60	40	Blanco y verde. [illegible]	90 días en adelante
Cebolla	Asmin. Amógio		40-50	[illegible]	Sin [illegible]	Otoño

Especie	Método de siembra	Distancia en cms. Entre líneas	Entre plantas	Variedad	Cosecha
Coliflor	Almácigo	60	40	Temprana de palin blanca. Bola de nieve	[illegible] Otoño
Col Negra	Almácigo	30-40	30	Común	[illegible]
Lechuga	Almácigo	30	25	Crespa. Cabeza. Mantecosa. Hoja de roble	60 días
Espinaca	Asiento	30	3	Verde	70 días
Espinaca de Nueva Zelandia	Asiento	50	50	Común	60 días
Guisantes	Asiento	40	4	[illegible]	Verano
Lenteja	Almácigo asiento	30	25	[illegible] de Mirada [illegible] Americano blanco	30-80 días
Lechuga de corte	Asiento	Almácigo			45 días
Maíz	Asiento	70	40	[illegible]	Verano
Maíz	Asiento	70-80	60	[illegible] Hoyo. Dulce. Magnífico. Maíz [illegible] amarillo. [illegible]	Verano y Otoño
Nabos	Asiento	40		[illegible]	60-70 días
Puro	Asiento		40	[illegible]	Verano
Perejil	Asiento		40	[illegible]	Verano. Otoño
Perejil	Asiento	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible] días
Remolacha	Almácigo	50-60	[illegible]	[illegible]	Verano. Otoño
Rábano	[illegible]	60	10	[illegible]	
Rábano bajos	Asiento	7		[illegible]	Diciembre en adelante

Especie	Marcada de siembra	Distancia en cm Entre líneas	Entre plantas	Variedad	Cosecha
Puerros	Almácigo	30	0-15	Coquerión Rouen. Monstruoso de Corelan	Verano Otoño
Rabanitos	Asiento	8	0	Redondo rojo	45 días
Radicha	Asiento	30	15	De Rouelle De Paris Willaqi	90 días
Radicheta	Asiento	almácigo		De hoja fina y grueso	60 días
Remolacha	Asiento	40	20	Cicla de Egipto. Eclipse	Verano y Otoño
Repollo	Almácigo	50	40	Corazón de Buey Quintal Plato Azul. Crespo de Yetes	Verano y Otoño
Salsifi	Asiento	30	0	Monmouth	90 días
Tomate	Almácigo	70 80	40	Milagro Ponderosa Marglobe. Cal ifa Spa Marcello Una Ferlpolin	Verano y Otoño
Zanahoria	Asiento línea Asiento volea.	30 50 rulear	10 0	Colora y largo Guerande Nantesa Chantenay.	Verano Otoño
Zapallo	Asiento	200	200	Criollo Kurabón Angolo Hubbard Alaska	Verano y Otoño
Zapallito	Asiento	80	60	Chatos de guía y largos	Verano y Otoño.

HORTALIZAS PERENNES

Espárrago	Plantación de coronas Agosto y Setiembre	30 300	30	Argenteuil Mary y Martha Washington	Setiembre a Noviembre
Frutilla	Plantación de coronas de estolones de Marzo a Mayo	40	30	De Marzo A estolones agrios filas horizontales cerca. Jucian Helvia	Agosto y Noviembre
Alcaucil	Plantación de hijuelos Abril Mayo	00 40	100 70	Violeta sin espinas tipo Napolitano verdes	Agosto a Noviembre

Estanislao del Campo

Estanislao del Campo nació en Buenos Aires en año 1834 fue soldado y poeta. En la revolución que año 1874 [illegible] de coronel. Sus obras poéticas fueron publicadas [illegible] 1870 que es hoy en día [illegible] FAUSTO [illegible] por un grupo de representantes de la Opera de Gounod de mismo nombre. Falleció en Buenos Aires el año 1887

(Fragmento de "Fausto")

¿Sabe que es tenda la mar
la cosa de mamonear
cuando a gatas la pancha
del sol comienza a asomar

¿Sabe que es tomar a cruz
[illegible] la mejor parda,
y tener la espuela [illegible]
[illegible] de la guerra

[illegible]
[illegible]
[illegible]

[illegible]
[illegible]
[illegible]

[illegible]
[illegible]
[illegible]

[illegible]
[illegible]
[illegible]

[illegible]
[illegible]
[illegible]

Bartolomé Hidalgo

Bartolomé Hidalgo nacido en Montevideo el 24 de Agosto de 1788 fue el primer poeta nativista del Río de la Plata con Cielitos y Diálogos dando la literatura del género a los Gauchos que luego se alistaron en el batallón de Patriotas de Montevideo cantando por diversión y luego parte en la batalla de Cardal. Fue poeta, soldado de poesía, soldado de la independencia y periodista activo. Murió en Buenos Aires en la miseria de Mayo en 20 de noviembre de 1823 a los 34 años de edad.

Cielito

Ya que nuestra la tranquila
y que recogí el rodeo,
voy a templar la guitarra
para cantarle mi deseo.

Cielito, cielito, que al
mi asunto es un poco largo
para algunos será amargo,
y para otros será amargo.

El otro día un amigo
hombre de letras por cierto,
del rey Fernando a nuestra
me trajo un gran Manifiesto.

Cielito, cielito que al,
este rey es medio tonto,
y en lugar de Don Fernando
debiera llamarse Tomás.

Dicen que él ha concedido
que [illegible]
haciendo cuerpo de gato
se vuelve por los ratones.

Cielito, cielito que al,
guarde amigo el papelón
y por nuestra independencia
pongo una disminución.

Dice en él que es nuestro padre
y que le reconocemos,
que [illegible] mantendrá en un gran o
[illegible] que nos amenazan.

Quiera antes en vetas maquinas
[illegible] Conde Lambrera,
a quien ya nos compatriotas
le han escrito mil primeras.

El Conde cree que es suyo
nuestro Río de la Plata
y como es cumpre amigo
que no sabe con quien trata.

Las que el viaje en adelante
a libertad proclamamos
de un rey que [illegible] tan tarde
luego no nos es olvidemos.

[illegible] de [illegible] cielo
Libertad, nuestra el trono
[illegible] libre
o adorado y solo en mano.

Las que los reyes son
[illegible] del Sol [illegible]
es tan perdido de la gente
el más grande desatino.

Cielito, cielito que al,
no necesitan los reyes
para gobernar los hombres
sino benéficas leyes.

En fin, cuando amigo rey,
de su resplandeciente trono,
y de su tierra, al puede
haga creer el encanto.

Cielito, cielito que al
se ha concedido lo que [illegible]
[illegible] la [illegible]
la falta de [illegible] [illegible].

La clasificación de la LANA

POR [illegible]
JUAN [illegible]

Clasificar la lana es dividirla y subdividirla según las características hasta formar lotes con lanas [illegible] en los puntos de interés para la industria textil, condición, [illegible] y calidad.

I

CONDICIÓN

La condición se refiere a la cantidad de suerda y materias extrañas contenidas en la lana sucia o en greda. Según Herbe, considerando variaciones de una determinada procedencia, tiene de 5 a 2[illegible] de suerda, de 15 a 1[illegible] de suerda, de 3 a 14 de materias extrañas y de 4 a 24 de humedad.

La suerda desempeña un papel importante: impide que la lana se apelmace y la protege de los agentes atmosféricos, en especial de los rayos ultravioletas que alteran su composición y estructura, alteran la resistencia, propiedades elásticas, poder aislante, capacidad para absorber las tintas, etc. Para ello, debe estar en cantidad suficiente para dar al vellón sensación de gordura, ser de calidad fluida para lubricar bien las hebras y estar distribuida en forma pareja, sin aglomeraciones en algunas partes, ni agotamientos en la superficie, formando una especie de costra, aspecto todos condicionados por los [illegible] que deben merecer especial atención de los criadores.

Los apelmazamientos o capas, vellones con la lana seca, quebradiza, cuarteada o apelmazada, formando una especie de capa difícil de abrir, son atribuibles a falta de suerda determinada por estados febriles y también por baños.

La cantidad de suerda influye en forma marcada en el rendimiento de la lana. El ganadero debe considerar que, en cierta medida, esta en relación directa con la lana, que es más abundante en los carneros, la piel, que las ovejas, se reducen por [illegible] en su parte [illegible] y [illegible] el buen estado de los animales favorecen su secreción.

La cantidad y calidad de las materias extrañas tienen mucha importancia [illegible] con la suerda determinan [illegible] lavado [illegible] se exigen operaciones [illegible] de limpieza que [illegible] y [illegible] perjudicando [illegible] calidad, etc. Comprenden

[illegible] que el ovino [illegible] campo, [illegible] [illegible] según su cantidad y coloración, tonalidades especiales. La cantidad depende desde luego de la naturaleza [illegible] de los campos [illegible] y de las condiciones [illegible] por ejemplo, los vellones se impregnan con mucha tierra. Pero esta influencia, además, por el tipo del vellón y la forma de realizar la

Existencia de ovinos en el país: 23 408 642

[illegible] Las [illegible] cerradas se defienden mejor que las abiertas y las de mucha lana consiguen [illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible] de Mejoramiento [illegible]

[illegible]

[illegible]

Existencia de ovinos Merinos en el país 2 516 597

[illegible]

debe ser rechazada. El contenido en estas [illegible] depende [illegible] de [illegible] los campos. Los campos [illegible] son los que [illegible] lana con [illegible] presentadas en [illegible] lana.

Es conveniente [illegible] por [illegible] la barriga [illegible] que la mayor [illegible] de marcar [illegible] animales [illegible] que se formen [illegible] que deben [illegible] antes de [illegible] los que es mejor esquilar en forma [illegible] el desborde [illegible] aproximadamente la lana de los animales en que se forman.

Las marcas de pintura no adecuadas, hilachos de lino o de otras fibras vegetales, [illegible] esquila mal realizada, [illegible] de carne, [illegible] perjudiciales porque [illegible] el [illegible] afectan las características de la lana. Su presencia denota un [illegible] de la [illegible] de los productores.

En la [illegible] del [illegible] se realiza considerando [illegible] los de la región de origen, los rendimientos del año según las condiciones del tiempo y la finura, largura, color y mecha de la lana.

[illegible] de un hebras

Microfotografía [illegible]

Lana [illegible] en la fibra de un hebras

Microfotografía [illegible]

Existencia de ovinos Corriedale en el país: 7 130 477

[illegible]

La humedad promedio de la lana es de 16 %, pero varía mucho con

[illegible]

que no desaparecen con el lavado,

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible] 18 % para la lana lavada, 18 % para la lana ajelaminada [illegible] 14 % para los noils, etc. En [illegible]

FINEZA

La fineza se refiere al diámetro a [illegible] de las hebras.

El diámetro medio de la lana producida por las distintas razas y variedades [illegible], varía entre 15 y 60 micrones [illegible] **por el Merino Hea[illegible] una Merina de** [illegible] **— y el Merino** [illegible] **lanas Merina y Pri**[illegible] **el Criollo, por el Lincoln —Cruzas 4, 5 y 6.** Entre estos dos extremos, el Ideal produce lanas primas. Pri[illegible] **El Hampshire y el Southdown producen lanas cruzas finas y el** [illegible] **la más gruesa y larga. En la "oveja cruza" la fineza depende de su sangre merina, de la otra raza** [illegible] **de notar al** respecto [illegible] **de la fineza media de** [illegible] **en promedio entre la de sus progenitores, sean estos de la misma raza, de raza diferente o mestizos, en este caso con un margen mayor de variación.**

Existencia de ovinos Romney Marsh en el país: 1.318.647

[illegible]

La [illegible] de las razas [illegible] ciertas [illegible] de [illegible] genéricas que [illegible] reduce en mayor o menor grado pero sin llegar a eliminar totalmente, y también a la influencia del sexo, edad, medio ambiente, etc. Así los vellones de padre son mas fuertes y gruesos que los correspondientes vellones de oveja, aun cuando por lo general esta diferencia, la mayor alimentación de aquellos. Los de capón son de finura intermedia entre la del carnero y la de la oveja. La presencia sobre todo la carencia en la oveja y a menor de carnero, contribuye a afinar las porciones de los hilos que crecen en esos periodos. La lana de borrego es mas fina que la de [illegible] tipo de ovino adulto. Los rumpos pobres tienden a afinar las hebras y los [illegible] a engrasar. La [illegible] del cuerpo y las porciones forrajeras aumentan la finura. Teniendo en cuenta todo lo relativo, así los seleccionados [illegible] presentan [illegible] grado de variabilidad [illegible] lo mismo en el [illegible] considerado [illegible] la calidad [illegible] general [illegible] regular.

Tipo A	[illegible]
Tipo B	[illegible]
[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]

Para el industrial la finura es de una importancia fundamental, porque de ella depende su [illegible] y el costo, junto de [illegible] determinantes de la calidad de los hilados y tejidos y a su estructura [illegible] con el grado de hilo, influye en forma preponderante en el [illegible] de la lana, [illegible], hondereria, lana de adornos, fraccionamiento [illegible]. En consecuencia se [illegible] en las escalas de las finuras adoptadas por los mas altos, para la [illegible] de su lana.

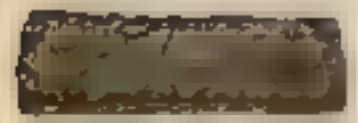
La determinación de la finura en la práctica [illegible] gaba [illegible] apreciando por la vista el tacto el espesor de las hebras [illegible] forma [illegible] de la [illegible], forma de las [illegible] cerrados y pequeños en [illegible]

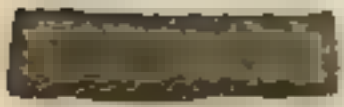
Lana y [illegible]. La lana A está [illegible] por dos capas [illegible] hebras [illegible] B [illegible] porque [illegible] de la elasticidad [illegible] de la guarnición.

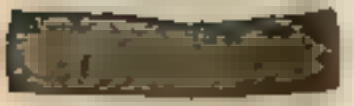
Microfotografía [illegible]

Existencia de ovinos Lincoln en el país 92 002

[illegible] 93







[illegible] a aumentar en las gruesas [illegible] número de rizos por unidad de longitud [illegible] mayor en las finas que en la gruesa [illegible] a la resistencia de las mechas a abrirse [illegible] cuando se corta una de ellas parece amoldarse a sus hebras con ambas puntas [illegible] se separan estas [illegible] antes mayor cuanto más grueso es la lana.

II.

CALIDAD

En general [illegible] término calidad se refiere a la figura de la lana en forma resumida [illegible] estándard de excelencia de las distintas clases de la misma. En [illegible] de este último significado, de [illegible] grado de bondad de las distintas [illegible] de la lana [illegible] largo de mecha, [illegible] resistencia, suavidad, etc. [illegible] en [illegible] a figura de la muestra.

Largo de mecha. [illegible] se refiere a la longitud [illegible] la mecha en el término de un año. [illegible] o madura, [illegible] tiempo de crecimiento, prematura, de segunda calidad o media lana, cuando menos de ese tiempo, por practicarse dos esquilas al año, una la normal en primavera, y otra en otoño, cinco meses después. Estas lanas de segunda calidad tienen aproximadamente la mitad del largo normal de mecha, porque [illegible] con alguna variación por el cambio en la nutrición [illegible] la lana crece [illegible] el mismo ritmo cualquiera sea el tiempo transcurrido desde la esquila, debido a ello [illegible] en las cotizaciones.

El largo [illegible] cuando resultan inferiores con la figura [illegible] en el Merino Ramboullet se considera que la mecha es de buen tipo cuando alcanza a la cadera, unos [illegible] cm. [illegible] las tres cuartas cadenas [illegible] más de 3 cm y la media cadena unos 3 [illegible] cm. [illegible] en el Merino Australiano pasa los [illegible] cm en el Idea, [illegible]

Interrupción de la lana por las grandes climas [illegible] de la [illegible] de un grado de [illegible] *Destrucción.*

Microfotografía [illegible]

que de 10 cm. en el Merino entre 7 y 12 cm. en el Romney, unos 14-15 cm. y en el Lincoln de 18 a 25 cm. Esta relación, sin embargo, aunque muy estrecha, no es absoluta, porque hay lanas más cortas o largas en relación a su finura y hasta razas y variedades que se caracterizan por su lana relativamente larga como el Merino Australiano o relativamente corta como las Caras Negras. Todos los factores que regulan el nivel de nutrición influyen en el largo de mecha.

Para la manufactura es una característica importante por su relación con la técnica de elaboración y el rendimiento industrial de la lana. Se distinguen "lanas de peine" y "lanas de carda". Las lanas de peine deben tener un largo proporcionado a su finura, dependiendo en parte de los [illegible] para el sistema inglés de peinado, que es la longitud mínima —tres cuartos de pulgada— exigida para la lana Merino aunque se prefiere la cadena. Con el sistema continental o francés, empleado en la manufactura de paños livianos para señora, se peinan lanas más cortas desde 3 hasta [illegible] cm. Las lanas de peine deben ser uniformes y [illegible] para poder producir un hilo [illegible] el proceso de peinado que consiste en abrir la lana pasándola por la carda y en peinarla para eliminar las hebras cortas o noils (1) que contengan la grasa, al tronchar las cardas y peines y disponer las largas paralelamente, de modo de formar una mecha continua de espesor parejo, el [illegible] que es cardada y torcida en el proceso de hilado produce el hilo o estambre. Las lanas típicas de carda son cortas y con alto poder aislante térmico, pero para el [illegible] se emplean también lanas cortas para el peinado, no despajeras, no [illegible], los cuales, en el proceso de cardado se abren la lana y se entremezclan con otras [illegible] agua, aceite [illegible]

1 El cepillo en la cardadora para eliminar las cortas es [illegible] del [illegible] original [illegible]

Lotes de [illegible] Fotos [illegible]

Fot. [illegible] Estación El. de Mejoramiento [illegible]

Existencia de ovinos ideal en el país 558 491

[illegible]

Lanas Merinas. — *Fineza.* — Metido San Juan y Prima Merina

en Fernando H. de Mejorada (Merida Yucatán)

en un núcleo central para la manufactura. Hace un barbe sin [illegible] silver, de la que se elabora el hilo.

Uniformidad. — Se refiere a la igualdad de las hebras en finura, longitud, etc., es una característica de gran importancia para la industria, que se logra en la oveja mediante una selección bien orientada. Corresponde con *Ierar*

- *La uniformidad entre las regiones del vellón.* — Las distintas regiones del vellón no son uniformes entre sí. La lana de la paleta es la más fina; le sigue la del costillar y lomos; en las demás regiones es más fuerte, especialmente la de los cuartos, que es la más áspera. Las arrizas tienden a aumentar la densidad, porque en ellas la lana es más fuerte en la cima que en la base. En estas diferencias hay una gran variabilidad: pues mientras algunos vellones tienen solamente tres finuras y no muy diferentes, en otros se aprecian cuatro, cinco o más clases. Los [illegible] alos demandan uniformidad entre las distintas regiones [illegible] vellones con pocas y [illegible] diferentes finuras, siempre [illegible] éstas se pueden separar por el triaje, no tienen ningún interés en obtener una gran variedad de lanas.

- *La uniformidad entre las hebras de una misma mecha.* — La alto grado de igualdad en finura y [illegible] entre las hebras de una misma mecha, es más importante que la uniformidad entre las partes del vellón, porque no se puede subsanar como ésta por el triaje. Entre ambas clases de uniformidad no siempre hay correlación: [illegible] vellones con lana muy pareja en las distintas [illegible] paleta, costillar, etc., pero muy dispareja en la mecha; en lo que a gruesa [illegible] con ar esta, una densidad de la [illegible]

Estándar de ovinos Southdown y similares en el país — 7 611

(Gaceta Oficial [illegible] 1953)

galidad. La uniformidad en la mecha se indica por mechas bien formadas, con el pelo bien de largo y uniformes, sin debilidades, entrecruzadas y que se separen con facilidad al abrir el vellón.

La uniformidad a lo largo de la hebra. — El industrial desea una hebra uniforme en toda su longitud. Siempre la parte más gruesa que la base de la hebra [illegible] inmediatamente a di[illegible] tubulares del [illegible] lana, ya que pueden crecer en la misma época del año. Es [illegible] por [illegible] en las ovejas [illegible]. Hay variedad en esta disposición que [illegible] mechas [illegible] 20 [illegible] mechas que en otras [illegible] hasta 10 %. La uniformidad de [illegible] en las hebras se indica por mechas bien terminadas y con [illegible] uniformes en toda el [illegible] de la mecha en [illegible] lanas [illegible] y [illegible] lana y [illegible] la [illegible] de la mecha en [illegible] mechas [illegible]

Finas y gruesas (1). Los desarreglos en la nutrición durante el crecimiento del vellón, por [illegible] forrajeras, enfermedades, parásitos [illegible] en [illegible] mucha de carnero, etc., afectan la [illegible] lana [illegible] vellón [illegible] que las hebras se afinan [illegible] por [illegible] que crecen en este período. Si el desarreglo es [illegible] el [illegible] se [illegible] una [illegible] forma [illegible] [illegible] que [illegible] defecto, pues los [illegible] [illegible] a las [illegible] que están [illegible] en esos períodos de hebras. La uniformidad de las [illegible] que se [illegible] en [illegible] lanas de [illegible] y [illegible] [illegible]

Resistencia. — La resistencia de la lana se refiere a la fuerza que [illegible]

(1) [illegible]

Lana [illegible] Fina — Lana [illegible] Fina [illegible]

Fot. Instituto [illegible] de Mejoramiento [illegible]

Promedio de lana por animal en el país: kgrs. 3 085

[illegible] General [illegible]

a su fuerza a la tracción. Es propiedad de mucha importancia para la industria, porque influye en el destino de la lana y en la duración de los hilados y tejidos. Las lanas débiles no pueden ser destinadas al peinado, porque rompen en el proceso del mismo, produciendo una elevada proporción de [illegible], sólo son aptas para el cardado. La resistencia depende en alto grado de la buena nutrición del animal que permite [illegible] producción de [illegible] lanosa para formar un vellón sano [illegible] de buena [illegible] de [illegible] parásitos internos, etc., y [illegible] anual de [illegible]. La [illegible] se prueba por [illegible] de la lana [illegible] una mecha entre los pulgares e índices de ambas manos [illegible] para apreciar el [illegible] o [illegible] desarrollo.

Color. — La lana [illegible], en general es blanca con variaciones de matiz y de brillo según sus distintas [illegible] que [illegible] con [illegible] para la manufactura. Conviene distinguir:

a) Lanas de color negro, gris o pardo determinado por factores genéticos. Pueden presentarse en [illegible] el vellón, en manchas o [illegible] en [illegible] la lana blanca. En todas las razas suelen aparecer [illegible] ejemplares [illegible] a las Lanas Negras [illegible] negras.

b) Lanas con coloraciones que no desaparecen con el lavado [illegible] como por alteraciones [illegible] mal [illegible], marcas [illegible] con pinturas [illegible] inadecuados como alquitrán, [illegible] y [illegible] determinadas de tonos de [illegible] amarillentas, [illegible] especiales.

La lana grasienta según el color de su mecha, se presenta blanca o crema o una tinta de clara a oscura. Las partes [illegible] que se [illegible] y [illegible] importan también [illegible] que hasta cierto punto [illegible] del [illegible] la [illegible] lana [illegible] de los [illegible] con blancas o [illegible] del [illegible] de las Negras [illegible] de [illegible] la [illegible] de la lana [illegible] porque [illegible] un [illegible] en [illegible] y [illegible] con un mayor [illegible].

Suavidad. — Se refiere a [illegible] de la lana. Es propiedad muy importante [illegible] en la [illegible] de los hilados y tejidos. En general está en relación directa con la finura, pero dentro de una misma finura hay [illegible] al [illegible] de la [illegible] de la lana de las Lanas Negras es [illegible] también [illegible] de los [illegible] de los animales, etc. En las lanas grasientas está [illegible] por la cantidad y [illegible] de la [illegible] en las [illegible] con abundante [illegible] de [illegible] las [illegible] resultado.

Producción total de lana en el país: 76.471.252 kgrs.

[illegible]

[illegible] Fuente [illegible]

[illegible] de Mejoramiento [illegible]

Extensibilidad y fuerza final. La [illegible] que [illegible] la [illegible] después de desenvolvimiento. [illegible] la [illegible] del [illegible] y [illegible] [illegible] Se aprovechan [illegible] derechos.

La extensibilidad [illegible] a la propiedad de la lana de recuperar su largo después de estirada. Es importante para la manufactura porque [illegible] de los factores de [illegible] el poder afieltrante e influye en la dura[illegible] de los productos elaborados [illegible] en la [illegible] con [illegible] [illegible] pero [illegible] [illegible]

Aspecto de ondulaciones. La [illegible] dulaciones se refieren a los pe[illegible] presentan las [illegible]

Finura [illegible] la [illegible] lana de [illegible] [illegible] pide vista por su [illegible] [illegible] [illegible]

rizados y blancos. Están localizados en la cabeza, pecho, arrugas, cuello, [illegible] carbero, etc.

Las hebras medulados y los pelos están constituidos por la [illegible] pigmentos. El medio no tiene influencia en la cosa muy limitada, en el desarrollo del pelo, en cambio, influye en forma marcada en el desarrollo de las hebras medulados, acentuando o atenuando su formación en los ovinos con tendencia a producirlos.

Para la mayoría de las lanas con [illegible] a son delgadas, porque [illegible] un [illegible] parejo y dejan muchos cabos sueltos en la superficie de los tejidos que los hacen apropiados [illegible]

Calidad de puntas. — La denominación de puntas comprende dos defectos de la lana:

a) *La punta gruesa y ordinaria*, más frecuente en las lanas [illegible] y gruesas, caracterizada por un aumento notable del espesor de las hebras hasta la punta, que además en general es modulada. En su formación desempeña posiblemente un papel importante el metabolismo del ovino expuesto [illegible] porque punta y lana crecen en la misma época del año; la [illegible] del [illegible] en su desarrollo; pero la causa fundamental de su formación radica en factores genéticos, sin cuya presencia el ovino no la [illegible]

b) *La punta afieltrada* propia de los vellones abiertos, secos y con mechas puntiagudas, se caracteriza por una alteración más o menos [illegible] y extendida en [illegible] de las hebras [illegible] los agentes climatéricos y en [illegible] por los rasos [illegible] Se distingue por las [illegible] de las que [illegible] agrupadas con [illegible] afieltradas y a veces con un [illegible] rojo.

Las lanas con [illegible] por [illegible] el pensamiento [illegible] en el tejido no [illegible] este [illegible]

V

DISTINTAS CATEGORIAS DE LANA

En la comercialización de la lana, [illegible] por la edad, sexo y estado de los ovinos, parte y condición del vellón, etc., se distinguen las siguientes categorías:

Lana de vellón. — Comprende las [illegible] desde la segunda esquila anual de los ovinos; en la primera esquila se obtiene la lana de cordero. Se comercializa enrollonada, libre de la lana de barriga y patas y embolsada aparte de las otras categorías de lana. Sus caracteres varían según el sexo y la edad de los animales. El primer vellón obtenido en la segunda esquila, llamado de borrego, se distingue por sus mechas menos elásticas, menos afieltradas, vistosas y suavidad. Los vellones de padre son pesados, con suerda abundante, pegajosa y difícil de eliminar en el lavado. Los de capones y [illegible] Los de [illegible]

Existencia de animales porcinos en el país: 258 980

son algo más flojos y con menos suavidad y brillo. Los de zamalos viejos son lisos, secos, ásperos, con la mecha acorchada y con tendencia a formar punta.

Lana de barriga y patas. — Comprende la lana de esas regiones que se separa del vellón en la esquila. La de barriga es más corta que la de vellón, menos uniforme, más mardada y cargada de impurezas y a veces con el color alterado. La de patas es más corta y a veces mezclada con pelos, especialmente en las cruzas merinas y churras, que desvalorizan la barriga al incorporarles el pardo.

Lana de pedazos. — Es la lana proveniente del desborde o del de punta de los vellones, que se practica primeramente en barracas para eliminarles la lana de la cabeza, barriga, pata e inferior que puedan contener.

Lana de cordero. — La obtenida en la primera esquila de los ovinos, realizada en general hasta cuando tienen unos seis meses de edad. Es más corta y suave que la correspondiente de vellón, en mechas no muy ligadas entre sí y presentan una punta característica. Según su largo de mecha e independientemente de la finura, se distingue corriente, suave, muy suave, esquilo de cordero chico, cordero corto y cordero largo.

Lana de segunda esquila. — Corresponde a la lana obtenida cuando se esquila ésta con sólo seis meses de crecimiento. Se comercializa suelta como el cordero, la barriga y los pedazos.

Lana de desecho y de desoje. — Se emplea preferentemente para colchonería. La última proviene de los recortes que se practican a los ovinos alrededor de los ojos para facilitar

Lana Cruza Criolla. — Finura: Cruzas 4, 5 y 6

Fot. Comisión N. de Mejoramiento Ovino

Existencia de ganado en el país: 599 312

Censo General Agropecuario 1969

les la razón. La de desecho comprende la obtenida en el esquileo de la región donde se forman las cascarrias, practicado como preparación para la parición o la esquila. Su condición varía mucho con la época en que se realiza el desecho.

Lana de barriga. — Comprende la lana [illegible]

[illegible]

Lana de [illegible]. — Comprende [illegible]

Lana negra. — Incluye la lana procedente de [illegible] lanas porque las hebras de color son inconvenientes para la manufactura.

Lana con semillas. — Comprende [illegible]

Los vellones con semilla contenidos en los lotes que en conjunto están libres de ellas, conviene apartarlos para que no los desvalorice.

Lana de cueros. — Procede del esquileo de las pieles lanares. [illegible] para ligarse entre sí [illegible] de la lana de [illegible] las pieles [illegible] para su manufactura debe ser depiladas. En el proceso de la clasificación [illegible]

Lana semi-lavada o depilada. — Es la lana procedente del depilado de las pieles [illegible] por eso se la denomina semi-lavada. La obtenida en los lavaderos [illegible] lavado.

CLASIFICACION POR FINURA

La lana de las distintas especies se clasifica según su finura. Nuestra escala de finura comprende cuatro grupos: Merino, Cruza Fina, Cruza Mediana y Cruza Gruesa, que se subdividen en once clases, según su finura [illegible].

Existencia de colmenas en la República: 70 594

[illegible]

Merina	Merina Sin Finura Prima Merina
Cruza Fina	Fruto Cruza Cruza B. Cruza 1 Cruza 2
Cruza Mediana	Cruza 3
Cruza Gruesa	Cruza 4 Cruza 5 Cruza 6

Agregando la Cruza tenemos en total doce clases.

En la práctica comercial se considera la clasificación por finura se realiza, como ya lo hemos expresado, por los caracteres de la lana. A continuación se detallan los más salientes de cada una de las clases en la lana de vellón.

Merina. — Vellones compactos de lana muy suave con bastante rizos y abundante mecha. Mechas tenaces de tres a siete centímetros de largo, de forma cuadrada, bastante parejas, con la punta en forma por la terminación de cada cruza. Rizos pequeños pronunciados y uniformes a lo largo de las mechas. Fibras lanosas menos separadas y más finas.

Sin *Finura* y *Prima Merina*. — Se diferencian de la Merina por las puntas algo más abiertas, el lana no tan fina y los rizos menos pronunciados.

***Prima Cruza*.** — El vellón no presenta una composición de a acuerdo con características de las Merinas. Las mechas son un poco más largas, midiendo en centímetros medio, como dato centímetros, tienen una lana resistencia a [illegible] y puntas más [illegible].

Cruza B. — En relación a las finuras anteriores el vellón es más abierto, la lana sin mostrar ninguna aspereza no tiene tanta suavidad. Las mechas son más largas, [illegible] centímetros y el rizo es más grande pero se conserva pareja en todo el largo de la mecha.

***Cruza 1 y Cruza 2*.** — Las mechas tienen [illegible] pero tienen esta tendencia a [illegible] especialmente en la Cruza 1. La razón es que [illegible] más que la Cruza B. F. Las mechas de la mecha es de cinco centímetros en la Cruza 1 y de cinco centímetros en la Cruza B.

Cruza 3. — El vellón, al [illegible] lana [illegible] Las mechas [illegible] la lana [illegible] la Cruza 2 [illegible] la lana [illegible] mechas [illegible] rizos [illegible] pronunciados [illegible].

Cruza 4 y Cruza 5. — Las [illegible] lana [illegible] mechas [illegible] separadas.

Cruza 6. — [illegible] Las mechas [illegible] Cruza 6 [illegible] lana [illegible] rizos [illegible] dicha.

Cruza 6. — [illegible] lana [illegible] mechas [illegible] puntas [illegible].

Producción total de miel: 708 123 kgrs

[illegible]

abierto. Formando en [illegible] unos que 5, mechas más delgadas de abrir lacto duro y punta más larga y con lana relativamente más gruesa.

Criolla. — Se caracteriza por una mechas cortas y bastante [illegible] formadas por hebras medio [illegible] y gruesas y hebras de lana cortas y finas.

Escalas de finura de los países compradores. — En nuestro comercio lanero y mismo en nuestro ambiente ganadero se emplean aun con cierta escala de finura inglesa, francesa y alemana. El cuadro N° 1 incluye esas tres escalas y establece sus correspondencias con la nuestra. Los números de la escala inglesa (qualities, quality numbers o counts) expresan la posibilidad de hilado es decir el número de madejas de quinientas setenta yardas cada una (unidad de longitud) que se pueden hilar con una libra de lana peinada (unidad de peso). En forma análoga la escala francesa clasifica la lana Merino por el número de madejas de setenta metros cada una que se pueden hilar con un kilo de lana peinada. Las demás letras y números de esta escala lo mismo que los de la escala alemana son simples denominaciones convencionales. En [illegible] se [illegible] a escala inglesa, pero [illegible] de menos a tres cuartos de [illegible]. Para el comercio en [illegible] se emplea los grados americanos.

American grades — que se detallan a continuación, indicando su equivalencia con la escala inglesa.

Fine	64 a 70's 80's
Half Blood	58 a 60's
Three Eights Blood	56 a
Quarter Blood	48 a 50's
Low Quarter Blood	46 a
common	44 a
Braid	36 a 40's

Escalas de los países productores. — La Argentina y el Brasil usan escalas de finura similares a la nuestra.

CUADRO 1

ESCALAS DE FINURA INGLESA, FRANCESA Y ALEMANA Y SUS CORRELACIONES CON LA URUGUAYA

Uruguaya	*Inglesa*	*Alemana*	*Francesa*
Merino	70-80's	A A A	125-130
Sin Finura	64's	A A	120
Prima merino	60-64's	A	Prima merino
Prima cruza	60's	A B	Prima
Prima B	58's	B	
Cruza 1	56's		
Cruza 2	46's	C	Nº I
Cruza 3	48's	C	Nº II
	46's	D	Nº III
Cruza 4	44's	DE	Nº IV
Cruza 5	40's	E	Nº V
Cruza 6	36's	EE	Nº VI

Existencia de vacunos en el país: 8.154.109

(Censo General Agropecuario 1990)

Lana Criolla

Fot. Comisión H. de Mejoramiento Ovino)

La Argentina comprende las siguientes clases: Extra Fina, Super Fina y Fina Primera para las lanas Merinas, y Prima, Cruza Fina, Cruza Fina 2, Cruza Mediana 3 y Cruzas Gruesas 4, 5 y 6 para las lanas Cruzas. La Prima equivale aproximadamente a nuestra Prima Cruza, la Cruza Fina a nuestra Cruza B, la Cruza Fina 2 a nuestra Cruza 1, la Cruza Media 3 a nuestras Cruzas 2 y 3 y las Cruzas Gruesas 4, 5 y 6 a las de igual denominación de nuestra escala.

La escala brasileña —cinegrandense— establece las siguientes finuras: Extrafina, Merino Segunda, Merina Baixa, y Prima para las Merinas, y para las Cruzas: Prima B, Cruza Fina, Cruzas 2, 3, 4, 5 y 6, algo más finas que nuestras clases correspondientes.

En Nueva Zelandia se emplean las denominaciones detalladas a continuación, con su correspondiente finura en la escala inglesa:

Fine Merino	70's
Medium Merino	64's
Strong Merino	60's
Quarter-bred	58's
Half-bred (fine	56's
Half-bred (strong	54's
Three-quarter-bred or Superfine Crossbred	50's
Fine Crossbred	48's
Medium Crossbred	46's
Strong Crossbred	44's
Low Crossbred	40's
Lincoln	38's

En Australia, según finura, condición, largo de mecha y demás características se establecen tipos numerados del 1 en adelante. A continuación se detallan los correspondientes a nuestras lanas de vellón Supras, indicando su finura en la escala inglesa.

Existencia de vacunos Normando en el país: 131 274

C. W. C. Type	
" " " "	420 64's
" " " "	421 60/64's
" " " "	422 60's
" " " "	423 50's
" " " "	424 56's
" " " "	425 50's
" " " "	426 48's

VI

TIPIFICACION POR CALIDAD Y CONDICION

Las lanas de una misma finura se tipifican según condición y calidad. Con las de razón se forman los siguientes tipos: Supras, Superiores, Corrientes Buenas, Corrientes, Bajas, Defectuosas e Inferiores, que la Cámara Mercantil de Productos del País define de la siguiente forma:

"*Supras.* — Para alcanzar esta alta denominación deben tratarse de lanas de gran calidad, barba desarrollada, mecha, sana, pulpa, perfectamente encrespada y libres de todo defecto."

"*Superiores.* — Esta categoría comprende a lanas muy puras en cuanto a su calidad que, sin alcanzar el grado de Supras, deben presentar barba, mecha, sana y pulpa, admitiéndose en ellas un color menos exigente siempre que sea característico de la zona."

"*Corrientes Buenas.* — En este tipo debe incluirse aquellas lanas de menor calidad que las denominadas Superiores, mecha con menos desarrollo y un tanto gris por efectos de baños."

"*Corrientes.* — Esta categoría admite lanas inferiores en calidad, con poco desarrollo de mecha (no prematuras) y evidente falta de buen color propio de la zona o por efecto de baños excesivos."

"*Bajas, Defectuosas e Inferiores.* — Están incluidas en estas categorías las lanas con los defectos de detalles a continuación: deficientes debido a enfermedades, baños rejuntados, degotaras, pura desarrollo, sin resistencia en la mecha y de color alterado por baños, picaduras, etc."

ANTECEDENTES

1) Apuntes de Sericultura recogidos en las clases dictadas por el autor. 1943-44.

2) Kennedy, W. — Sheep Science. Philadelphia, 1947.

3) Velloso Nunes Vieira, G. — Criação de Ovinos. Porto Alegre, 1944.

4) Moreno, J. J. — La Lana y su Comercio. Buenos Aires, 1918.

5) Duncan, J. K. — The Sheep and Wool Industry of New Zealand, 1950.

6) [illegible] Oficial de Lanas Australianas. Catálogo C. W. [illegible] Interior de Australia. [illegible] Melbourne [illegible]

EL ALMANAQUE PATRIOTICO DE 1930. — En modestísimo folleto de veintiséis páginas [illegible] en el año [illegible] datos de [illegible] Fué que [illegible] Buenos Aires [illegible] al lado [illegible] Almanaque Patriótico de la República Oriental del Uruguay. Para el año de Nuestro Señor [illegible] 1930, [illegible] Con [illegible] clases [illegible] Ministerio del Estado [illegible] Así los [illegible] 2 y que [illegible] Los demás [illegible] Montevideo, Imprenta Republicana, Calle [illegible] Nº 31. — De E. P. E.

Enfermedades de las Aves

Por el Médico-Veterinario Dr. MANUEL CASTELO

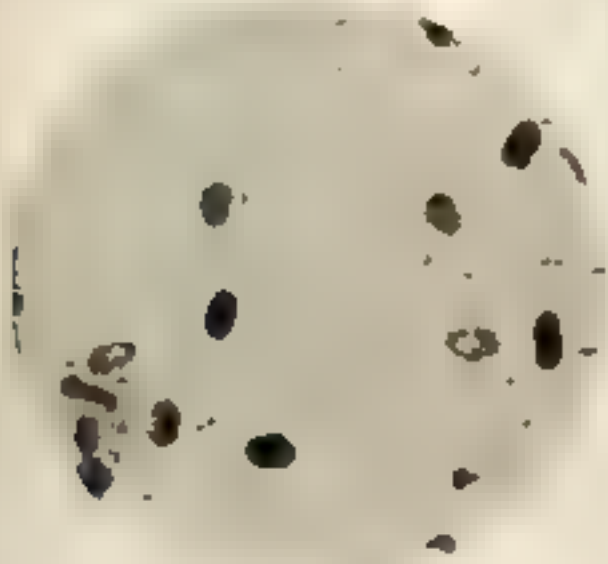
Jefe de Servicio de la Dirección de Ganadería — Jefe del Servicio Veterinario de la Facultad de Medicina

Consideraciones generales. — Las enfermedades infecciosas y parasitarias de las aves constituyen dentro de la Patología Infecciosa Veterinaria de nuestro país, un capítulo de gran interés sanitario y económico.

Interesan al Médico Veterinario, que debe conocerlas, prevenirlas, tratarlas y controlarlas e interesan al avicultor porque amenazan de consumo su capital avícola, renglón importante de la economía nacional. Y es muy seguro que los grandes fracasos de la avicultura y el déficit incremento anual de esta riqueza, se deben al tremendo castigo de las enfermedades infecciosas, parasitarias y nutricionales de las aves, las que en poco tiempo derrumban las explotaciones más floreciente.

Interesan igualmente a la población consumidora del país, la que encuentra en la población avícola del Uruguay, estimada en cinco millones y medio de ejemplares (censo de 1960) y con una producción anual de huevos estimada en 1.14.00.000 de unidades (según el mismo Censo), un renglón auxiliar muy importante para su abastecimiento y alimentación.

Por consiguiente, vamos a pasar en revista, en forma muy concisa y sencilla las más comunes e importantes enfermedades señaladas en las gallinas de nuestro país.



Pasteurela avícida vista en microscopio

De J. Ros y P. Sabrera

COLERA AVIAR

También llamada pasteurelosis aviar, es una enfermedad infecto contagiosa, microbiana, producida por un germen microscópico, de gran virulencia. La Pasteurela avícida, que pertenece al mismo grupo de microbios que producen las septicemias hemorrágicas del ganado.

Existencia de gallinas en el país 3.460.598

Censo Ganadero Agropecuario 1961

Este microbio del cólera de las gallinas, fué estudiado por Pasteur en el año 1880, y tiene un alto significado histórico, porque con él, Pasteur echó las bases de la inmunidad artificial, mediante vacunación con microbios atenuados.

La Pasteurella multocida es un bacilo corto u coccobacilo, que mide entre ½ y 1 micra de longitud, es aerobio facultativo y no crece fácil-

Corazón mostrando manchitas amarillas características del cólera

De J. Reis y P. Nogueira.

mente de la sangre y órganos de los cadáveres frescos de gallinas que murieron de cólera.

Esta enfermedad infecciosa está muy extendida entre las aves de corral, avecindo a gallinas, pollos, patos, gansos y gran variedad de aves menores, y se caracteriza por su alto coeficiente de mortalidad. Existe en nuestro país, presentándose a veces en forma epizootica, ser adaptamente explosiva y también en forma crónica, es decir, menos violenta y amplia, pero en empuje repetidos.

Cuando el cólera aviar se manifiesta de manera aguda o lenta y agudo en extremo, mata al ave en 1 hora o en pocos días. Sus síntomas habituales son diarrea, que suele ser amarillo-verdosa, y a veces sanguinolenta, somnolencia, inquietud, letargo, convulsiones y muerte. Existen también formas crónicas de la enfermedad, caracterizadas por cojera, engrosamiento y edema de las barbillas, artritis, enflaquecimiento, etc.

Lesiones en la autopsia. — En la autopsia de casos de cólera de las aves se nota violenta inflamación del intestino, signos hemorrágicos general, aunque notable en la superficie del corazón, donde aparecen pequeñas manchitas amarillentas, muy características del cólera, congestión, infarto, inflamación, derrame seroso en el pericardio (en derredor del líquido rico en la "tela" que envuelve el corazón), hígado degenerado, enteritis y inyección intensa en los vasos reproductores, etc.

La rapida difusión de la enfermedad en los gallineros, debese a la contaminación de los alimentos y del agua de bebida por las deyecciones de las aves enfermas y la contaminación general del ambiente y de las instalaciones.

Diagnóstico. — Puede sospecharse cólera aviar con bastante certeza, en las formas fulminantes, subitas, de la enfermedad, en las formas crónicas

Existencia de gallos, pollos y pollitos en el país: 1.687.217

(Censo Nacional Agropecuario 1951)

cas es mas difícil. Asociando los síntomas presentados por las aves afectadas, y haciendo al mismo tiempo la autopsia de uno o varios cadáveres, pueden [illegible] datos de gran valor [illegible] de las lesiones que permiten establecer un diagnóstico seguro. Pero la misma [illegible] proporciona el examen parcial o total de los cadáveres [illegible] del auxiliar responsable [illegible] que se realizan los Laboratorios de Patología Aviar [illegible] de la Escuela de Veterinaria, [illegible] Laboratorio de Patología Animal de la [illegible] de Granadería. Los que [illegible] indican los [illegible] y [illegible] pues [illegible] a disposición de los avicultores [illegible] *eficaces. Para que este trabajo de* [illegible] mayor seguridad, deben remitirse a dichos laboratorios [illegible] patas con canal medular, extraídos de cadáveres frescos, y con los informes [illegible] a la muerte animal.

Tratamiento y Profilaxis. Se [illegible] con variados [illegible] [illegible] formas, preparados por laboratorios [illegible] comercial oficial. Son [illegible] que pueden [illegible] con los progresos [illegible] que están consiguiendo [illegible] necesidad. El [illegible] se [illegible] puede reducir su alcance [illegible] muertes en más de un [illegible] medidas en el agua de bebida al uno por mil y en la ración en la misma proporción.

Preventivamente, es conveniente agregar al agua de los bebederos [illegible] de cobre a 2 por 1.000. Hagamos [illegible] de los [illegible] observación, [illegible] general y [illegible] para las aves que se [illegible]. Eliminación de las aves [illegible] y [illegible] de [illegible]. La buena disposición de los [illegible] así como la buena orientación de su [illegible] libre y [illegible] y la alimentación completa e [illegible] son factores de [illegible] importancia en la prevención del [illegible] de otras enfermedades [illegible].

POLITUBERSIS

(Pasteurelosis aviaria [illegible])

Esta [illegible] afecta a [illegible] aves [illegible] de [illegible] gallinas [illegible] y pavos [illegible] del grupo de los gérmenes patógenos. [illegible] que se [illegible] en la sangre, órganos y médula [illegible] en [illegible] con [illegible] fuera de [illegible] medios [illegible] Las [illegible] con especial [illegible] y [illegible] de [illegible] a [illegible].

Esta grave [illegible] existe en las aves de nuestro país, siendo su importancia sanitaria y económica realmente extraordinaria, a punto de que las [illegible] aves [illegible] una [illegible] para la industria avícola, muy difícil de contrastar por su gran [illegible] de infe-

Existencia de patos en el país: 162.955

Cerda General [illegible]

ción y de recuperación. Estudiaremos la patogenia, en los pollos y en las aves adultas.

a) *En los pollitos.* Síntomas. Tres o cuatro días después de nacimiento de los pollitos, comienza a manifestarse la enfermedad; en los criaderos infectados, entre la primera y segunda semana aumenta su intensidad la mortalidad, decreciendo después poco a poco.

La mortalidad llega en las primeras dos semanas a altos niveles (60 y 80 %). Los pollos que sobreviven, quedan retrasados en peso, crecimiento y llegarán a adultos, serán portadores crónicos de la infección.

El síntoma más sobresaliente de la pullorosis lo constituye su presentación epidémica en los pollitos recién nacidos: la diarrea blanquecina que queda adherida y aglutinada en las plumitas que bordean la cloaca, pérdida de apetito, falta de vitalidad, tristeza, somnolencia, muerte.

Lesiones. Hígado tuberculoso con focos necróticos en su superficie, que son puntos de necrosis nodulos blancos en la superficie del corazón, congestión, hemorragia y hepatización pulmonar, o sea zonas de pulmón, rojo-negras, tumefactas, infiltrados congestionados o con inflamación catarral.

b) *En las aves adultas.* Como dijimos anteriormente los pollitos, que sobreviven a la infección por Pullorosis, pueden llegar a la edad adulta, pero estarán siempre contaminados por el microbio, que ha permanecido anidado y colonizado en el ovario de la gallina, donde se multiplican, infectando los huevos. Esto que sirve para un depósito de microbios y una forma permanente de contagio. Por eso en la pollitona de adulto domina la lesión del ovario, donde se forman quistes, deformaciones de los óvulos, depósitos de materia al peritoneo y derrame de orina, que es muy frecuente en la cavidad abdominal, entre su masa intestinal. También se observan peritonitis por aves infectadas.

También puede observarse verdaderas explosiones epidémicas en aves adultas infectadas por Salmonella pullorum.

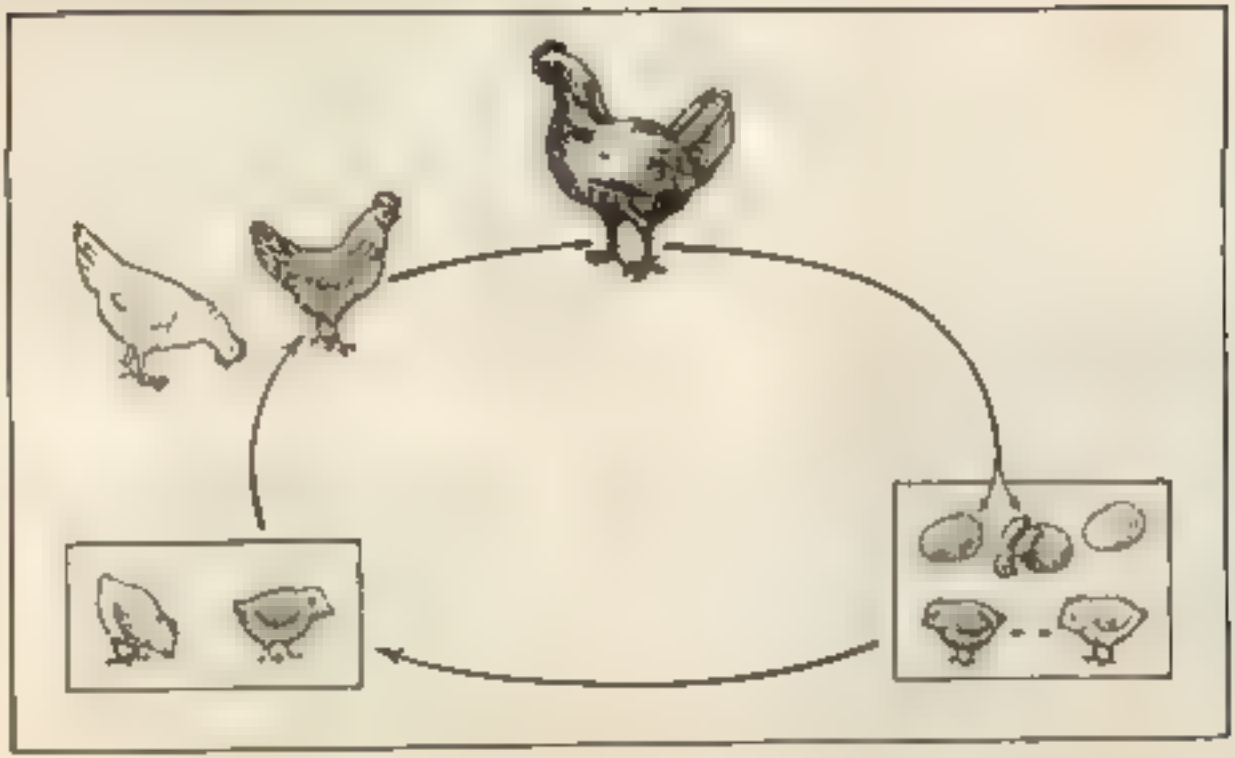
Es muy frecuente también la infertilidad de los huevos contaminados y la baja postura que arrastran las gallinas de las explotaciones infectadas. Los huevos fértiles de estas aves, propagarán la enfermedad en los pollitos que de ellos nacen, los que a su vez, en las primeras horas de la vida, transmitirán la infección a los pollos sanos, con contaminación de incubadoras, instalaciones, etc.

La gallina portadora es pues, el depósito de este microbio, es necesario reconocerla o identificarla, cosa posible por el examen de una gota de su sangre para luego eliminarla, ya sea para sanear una explotación avícola o para desinfectarla en cuanto su entrada a criaderos libres de esta plaga.

La Dirección de Ganadería, con su Laboratorio especializado y con un Servicio muy competente de diagnóstico de Tifosis y Pullorosis gratis está a disposición del avicultor que desee luchar contra estas temibles plagas de las gallinas o de hacer profilaxis contra la Pullorosis.

Este reconocimiento de las gallinas infectadas debe hacerse desde el comienzo de la postura y lo mismo

Existencia de pavos en el país: 308.134



Ciclo de infestación de la gallinaza

(De G. Lednowytsch)

Pollito atacado de pullorosis
(Cortesía de Laboratorios [illegible])

en los machos. Los exámenes de sangre deben repetirse pudiendo considerarse libre de la enfermedad todo criadero donde no se revelen nuevos casos desde un año atrás.

Profilaxis y tratamiento. — La profilaxis, ya lo hemos dicho, es hoy identificando las aves infectadas, por el análisis de su sangre con el reactivo o antígeno correspondiente y sacrificando para consumo las que resulten positivas. Medidas de higiene y desinfección general en la misma forma que lo hemos dicho para el cólera. Las sulfa-drogas [illegible] sulfatiazol, sulfadiazina y sulfametazina y las fórmulas comerciales a base de estas drogas, que expenden los laboratorios y casas de veterinaria, han sido empleadas con bastante buen resultado.

TIFOSIS AVIAR

También llamada enteritis infecciosa o salmonelosis aviar, es una grave enfermedad infecto contagiosa de las gallinas adultas especialmente, patos y gansos, producida por un microbio [illegible] que produce la pullorosis. Llamado Salmonella gallinarum.

La tifosis aviar es frecuente en las explotaciones avícolas de nuestro país donde causa severas pérdidas. Tiene un poder de contagiosidad muy elevado, por vía directa, estando además bien probado que esta infección puede transmitirse de la gallina crónica-portadora a las crías supervivientes, a través de los huevos infectados.

Síntomas. — La enfermedad puede presentarse violentamente en forma aguda, matando rápidamente en tres o cuatro días, con un cuadro febril, tifoideo, con cianosis de la cresta; evolucionar también en otros casos, en forma menos violenta, sub-aguda, con una duración de una semana y a veces más, presentando el ave inapetencia, acurrucamiento, ojos semicerrados, [illegible] especialmente [illegible] la enfermedad no mata a [illegible] tenemos [illegible] hasta un nuevo empuje del mal.

Los porcentajes de muerte, en la

Existencia de gansos en el país 49 557

tifoea estar aun variables, estimándose promedialmente un 30 a un 50 % de muertes.

Síntomas y lesiones. — Las lesiones más habituales encontradas en las aves muertas de [illegible] por infantotifosis congénita del pollito [illegible] la mucosa, [illegible] parte interna del tubo digestivo se presenta [illegible] y con manchas sanguíneas. [illegible] se encuentra más aumentado de volumen, pelúsico [illegible] lesiones para una presencia el hígado [illegible] de necrosis o [illegible]. Finalmente los ovarios también pueden estar afectados, y en ellos anida el microbio, el cual, como dijimos, puede transmitirse a los pollos provocando su muerte por infección a Salmonella gallinarum.

Tratamiento y profilaxis. — Apareciendo la [illegible] y correctamente diagnosticada por un Laboratorio competente con los datos epidemiológicos, clínicos, cuadro de lesiones y bacteriológicos, este último efectuado sobre uno o más cadáveres frescos, debe hacerse lo siguiente: enterrar profundamente los cadáveres, vacunar las gallinas sanas del corral o gallinero infectado, poniéndolas a puesta, lograr limpiar los [illegible] e incubadoras y desinfectarlas con creolina o [illegible]. Pedir al Laboratorio donde se [illegible] los cadáveres a analizar que se [illegible] otra vacuna [illegible] que está usando [illegible] que resultan [illegible] vacunar [illegible]. La [illegible] hasta [illegible] de [illegible] y la [illegible] en forma permanente. Es muy probable que en los casos agudos de epidemia, entre el 8.° y 10.° día, para la mortalidad [illegible] Sin embargo [illegible] que es [illegible] el [illegible].

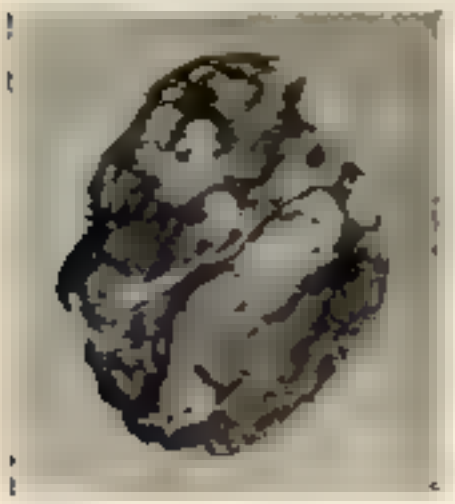
Es fundamental para todos los [illegible] de establecimientos, cooperativas o explotaciones, contratar de [illegible] para participar a la explotación. Lograr las aves [illegible] mediante las reacciones [illegible] no de agua [illegible], eliminando las que resulten positivas, por portadoras de la infección. Para esto lo más conveniente es obtener la asistencia del profesional veterinario, quien se ocupará del plan general de saneamiento y de la ejecución de ese saneamiento fundado en las pruebas sobre la sangre de las aves. La cuarentena o vacunación de las aves enfermas, la higiene y buena alimentación, completan la profilaxis de la tifosis.

TUBERCULOSIS AVIAR

Seria y mortal infección de las gallinas, loros y otras aves [illegible], producida por el Mycobacterium tuberculosis, que [illegible] la enfermedad [illegible] en el país no [illegible] fuera de un [illegible] problema [illegible] de la [illegible] o de la pullorosis por ejemplo, o de la difteroviruela, al menos por el momento. Pero desde el punto de vista de la [illegible] considerada resulta gran [illegible].

Hectáreas de trigo para ser sembradas en la República: 485 809.4

Síntomas. — En las aves, la tuberculosis interna se devela por un enflaquecimiento progresivo, que llega a la caquexia y a la anemia, con



Tuberculosis en el hígado de la gallina.
De G. Leibovici.

palidez de las mucosas y ocasionalmente, diarrea crónica. Es muy frecuente que el mal ataque las articulaciones, comunicadas de los huesos, provocando artritis, con formación de pus espeso, que suele abrirse al exterior. También puede haber ulceraciones, llagas de la piel, por nódulos [illegible] que se abren y ulceran. En los psitácidos (papagayos, loros, etc.) se observa [illegible] (tuberculosis [illegible]) y [illegible] de la lengua y [illegible] suelen formarse [illegible] en [illegible] el pico, [illegible] formaciones [illegible] tuberculosas.

Lesiones. — Las lesiones más frecuentes se localizan en el hígado y en bazo, donde se forman nódulos y verdaderos tumores de naturaleza tuberculosa.

También en estos órganos puede haber como siembra de granulaciones grises o amarillentas muy diseminadas.

En el intestino puede observarse formaciones nodulares abiertas hacia la luz intestinal.

En la tuberculosis interna, visceral, de la gallina, se encuentra afectado el hígado en un 8[illegible] de los casos. Por consiguiente, debe desecharse para el consumo todo animal portador de las formaciones descriptas que pueden ser casi con seguridad tuberculosas o también tumorales.

El pulmón está también atacado en las tuberculosis aviarias, presentando granulaciones o haces grises, diseminadas, o bien nódulos mayores amarillo-cremosos.

Las lesiones de los huesos son más frecuentes, con o sin acompañamiento de lesiones viscerales; su frecuencia se estima en un 8[illegible]

Diagnóstico y Profilaxis. — Como dijimos anteriormente, la tuberculosis aviar es infrecuente en las explotaciones avícolas industriales donde se aprovecha la gallina no más de dos años dentro de los que se cumple el ciclo de mayor postura. No obstante, en caso de sospechas clínicas o por datos de autopsia revelando tuberculosis, habrá que luchar contra esta infección, mediante prueba general de tuberculina y el sacrificio de las aves reaccionantes. La prueba que consiste en inocular intradermicamente tuberculina aviar en

Hectáreas de trigo de pan cosechadas en la República: 478 133.1

(Cuadro General Agropecuario [illegible])

la bursitis del ave, supone necesariamente la asistencia de un profesional. La tuberculosis aviar puede tener importancia en explotaciones mixtas, donde al cerdo puede contaminarse mediante el tipo aviar de bacilo tuberculoso.

DIFTERO-VIRUELA AVIAR

La diftero-viruela es una enfermedad infecto-contagiosa de las aves, producida por un virus filtrable ectodérmico y que se caracteriza por la formación de falsas membranas en las mucosas de la boca y faringe, conjuntiva ocular y nasal, y en ciertas zonas no cubiertas de la piel. Es muy común esta enfermedad en los criaderos avícolas de nuestro país y se manifiesta en un terreno revestido de carácter epizoótico o epizootico.

Síntomas. — La forma más característica se caracteriza por la formación de falsas membranas sobre la mucosa de la boca, faringe, esófago, laringe y tráquea. Estas membranas son de color blanco amarillento y al quitarlas, dejan una superficie roja y sangrante. También se presentan en las fosas nasales y párpados, extendiéndose hasta los párpados y conjuntiva ocular con formación de núcleos de pus que provocan tumefacción del cuerpo ocular.

Parece aunque con las falsas membranas de la boca, garganta y paladar se forman en un plazo de cuarenta y horas, [illegible] el [illegible] de [illegible] de [illegible] de la [illegible] en [illegible] que [illegible] al [illegible] y [illegible] independientemente [illegible] de la [illegible] que [illegible] se interpretan como [illegible] de una misma [illegible] producida por el mismo virus.

La enfermedad ataca a las gallinas, palomas, patos, pavos, por no citar

Lesiones típicas de la cresta
De J. Reis y P. Sobrogas

Producción, en toneladas, de trigo para pan en la República: 426.413,5.
(Centro Informe Agropecuario, 19)

Lesiones muy adelantadas en la gallina.

Dr. J. R. — P. Nuberga

aún las especies más importantes, y el contagio y [illegible] se operan por la penetración del virus por pequeñas lesiones de la piel [illegible]

Síntoma de [illegible]

Dr. J. Rey y P. Nuberga

enfermedad manifestarse agudamente con caracteres muy graves y también en formas crónicas, y simultáneamente, sobre el mismo animal, pueden coexistir los tres tipos de afecciones: el cutáneo, el pulmonar-metabólico-digestivo y el oftalmo-nasal o coriza.

Profilaxis. — Tratamiento. Comprobada la enfermedad, separar las aves todavía sanas de las enfermas. Desinfectar todas las instalaciones. Los animales aún sanos deberán vacunarse cuanto antes con [illegible] de gallinas pasadas, multiplicado y atenuado por pasajes sobre paloma. Este virus pasado por paloma, es absorbido a gallinas, les confiere a estas una [illegible] inmunidad [illegible] a infecciones de oral [illegible]

Los laboratorios de productos biológicos-veterinarios preparan y facilitan esta vacuna a los avicultores interesados; su aplicación no produce accidentes ni retrasos, en forma de que a las dos o tres semanas las gallinas vacunadas adquieren resistencia a la enfermedad espontánea.

La vacuna se aplica arrancando varias plumas del muslo o de la orilla del ala, frotando los folículos que quedan abiertos con un pincelito mojado en vacuna. Tiene la vacunación [illegible] y puede [illegible] la postura, [illegible] retardar [illegible] de la época en que aquella se haría.

En los medios indemnes, toda introducción de aves debe cumplir una cuarentena de 3 semanas. Deben curarse las aves enfermas, con toques de [illegible] fenicada o boratada y preparados [illegible] de [illegible]

Hectáreas de trigo para fideos sembradas en la República: 4.408,1

[illegible]

LARINGO-TRAQUEITIS

Esta enfermedad llamada también bronquitis infecciosa, ataca especialmente a las gallináceas y está caracterizada por una inflamación de las vías respiratorias, especialmente laringe y tráquea, siendo producida por un virus filtrable. Es contagiosa, inoculable y existe en nuestro país. Es una afección aguda y sobreaguda, que se disemina una vez aparecida en lotes de gallinas.

Su índice de mortabilidad es variable, oscilando entre 5 y [illegible]

Síntomas. — La enfermedad se manifiesta por un severo ataque a las vías respiratorias. En las formas agudas, la gallina respira con dificultad con levantamiento del pecho, estiramiento de la cabeza y pico abierto. Esta dificultad en la respiración del ave, débese a la formación de mucosidades y falsas membranas de la tráquea y laringe. Además hay fiebre, postración, cresta violácea con arrojo de flemas sanguinolentas. La muerte se opera a los pocos días.

Pueden existir formas más atenuadas sin arrojo sanguinolento, pero sí catarral, con extensión del proceso a los ojos y conjuntiva. La muerte se opera por asfixia.

Finalmente existen formas subagudas y crónicas, con los mismos síntomas respiratorios, pero menos graves, terminadas con la curación o con la muerte.

Lesiones. — Inflamación, espesamiento de la mucosa de la tráquea y laringe, que están ulceradas y llenas de material catarral o fibrinoso. Lesiones de bronconeumonía.

Profilaxis. — Mediante la vacunación, se logra una protección segura contra esta enfermedad. Para hacerla efectiva, hay que frotar virus en la mucosa de la cloaca, lo que origina una inflamación que desaparece a la semana. Al [illegible] día, los animales así tratados, quedan seguramente vacunados.

LEUCOSIS AVIAR

La leucosis aviar o, mejor dicho, el complejo de la leucosis aviar, es un proceso crónico, tumoral, trans-

Estómago, ciego, páncreas, pericardio con tumores de aspecto [illegible]

[illegible] Leucosis

Hectáreas de trigo para fideos cosechadas en la República: 4.320,6

Cámara Sindical Agropecuaria — 75

mible con profundas alteraciones de la sangre, que ataca particularmente a las gallinas adultas, producida por un virus filtrable que se halla en los órganos, hígado, bazo, riñón y sangre.

Esta mortal enfermedad existe en nuestro país, con un elevado índice de frecuencia, y la ciencia no dispone por el momento de tratamiento específico para combatirla con eficacia.

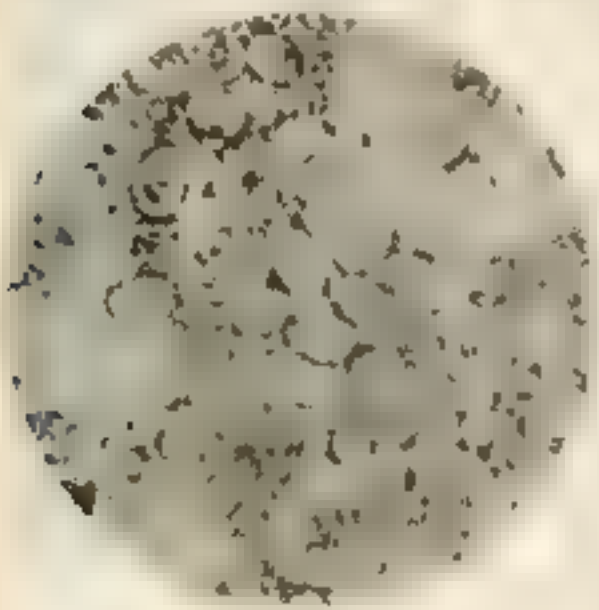
No podemos certificarnos en esta rápida reseña de la enfermedad, abarcar los distintos aspectos de la leucosis aviar, pues sus formas, tipos y manifestaciones, pertenecen a la fundamental para que el médico o el práctico puedan reconocerla.

Síntomas. — Cresta pálida de la cresta, ojos grises, enflaquecimiento y emaciación, pigmentación amarilla de la piel, engrosamiento de los huesos de las patas, parálisis. La muerte es la terminación habitual.

Lesiones. — Profundas alteraciones en la fórmula sanguínea (anemias, leucemias). Formaciones tumorales en los distintos órganos (ovarios, riñones, bazo, hígado) que pueden ser aislados o confluentes o diseminados, y que a veces alcanzan gran desarrollo. Especialmente el hígado, que se muestra con gran aumento de volumen y degenerado en presencia de grandes neoformaciones. Lo mismo el ovario, a menos detenido, quedando existe una sola víscera afectada por metástasis diseminación en toda la cavidad abdominal.

Estas tremendas y graves lesiones forman a veces el aspecto de formaciones tuberculosas, cancerosas, tumorales.

Diagnóstico y tratamiento. — Puede sospecharse el complejo de enfermedades en cada gallina que muestre los síntomas que hemos reseñado, y en todo cálculo que al abrirlo presente nódulos grises en cualquier órgano, especialmente hígado, bazo, intestino, ovarios o serosas. En todo caso, el examen anatomopatológico hecho en cualquier Instituto de Patología Aviar, dará el diagnóstico preciso. Como dijimos anteriormente, no existe tratamiento: todo lo que se puede hacer, es eliminar las aves sospechosas y desinfectar, a



Elementos mielocíticos de el mielocitoma
De J. Reis y F. Nabergoj.

Producción, de toneladas, de trigo para fideos en la República: 3.049.1
(Cámara Nacional Agropecuaria 1)

Coccidiosis muy grave de la gallina
(De G. Lechevrier)

ronosemia, letales, postalarmes e invaginadas.

COCCIDIOSIS
Diarrea roja de los pollos

Es una enfermedad parasitaria, producida por protozoarios del género Eimeria, por los que a la coccidiosis se le denomina también eimeriosis. Se caracteriza por su gravedad, poder de difusión y porque ataca además a pollos nuevos, en los que produce lesiones graves del intestino delgado y ciego. Está bastante difundida en los criaderos de nuestro país.

Presentación y síntomas. La enfermedad en los pollos puede manifestarse de improviso, para matar agudamente en pocos días: se observa tristeza, retraimiento y la característica diarrea sanguinolenta; si la parasitosis evoluciona más lentamente, se observa gran enflaquecimiento. La enfermedad, cuando es de ataque, ataca y mata a muchos animales de una vez.

También la enfermedad ataca aves adultas, portadoras de esta parasitosis, las que pueden morir siempre en menor proporción que los pollos, por una adquisición del mal, o resistir y convalecer.

El índice de mortalidad en los pollos es siempre elevado, pudiendo alcanzar un 80 %. La coccidiosis, igualmente, ataca a los pavos.

Lesiones. En la coccidiosis de los ciegos, estos órganos aparecen, en la autopsia, hemorrágicos y sanguinolentos. También si la autopsia se hace en estado a enfermedad más avanzada, los ciegos aparecen llenos de lesiones, por la acumulación de coccidias. Cuando las lesiones radican en el intestino de gallo, este órgano está congestionado y tume-

Hectáreas de cebada cervecera cosechadas en la República: 17 227.6.
Cuadro Ganadero Agropecuario 1971.

fecto, pero también [illegible] de manchas blancas [illegible] de [illegible] del órgano, que son colonizaciones de coccidias.

Profilaxis. Tratamiento. Gran higiene de los gallineros, retiro de los excrementos cargados de quistes

FORRAJE NATURAL PROTEGIDO POR MALLA DE ALAMBRE EN UN GALLINERO

Los granos pequeños que se siembran en una sección del lado del [illegible] gallinero [illegible] protegido [illegible] de [illegible] algún [illegible] época [illegible] se protege con una malla de alambre [illegible] de [illegible] que las aves del [illegible] de que la semilla tenga tiempo de germinar y [illegible] que las [illegible] sólo [illegible] que crece por entre la malla de alambre.

coccidianos. Desinfección. Como tratamiento para las aves enfermas, recomendamos las sulfamidas (sulfaguanidina, sulfadiazina y sulfametazina). Dosis 1,5 % en la ración.

Últimamente ha sido muy recomendada la sulfaquinoxalina en la misma proporción. Las razas del tronco [illegible] son [illegible] preparadas [illegible] para [illegible].

La enfermedad puede ser diagnosticada en los Institutos de Patología Aviar, haciendo envío de pollos enfermos o de cadáveres frescos, a la Dirección de Ganadería, calle Colón [illegible], Montevideo, o Laboratorio de Biología Animal [illegible] del Camino Maldonado, o Facultad de Veterinaria, Montevideo.

Hemos pasado en revista las principales enfermedades, casi todas ellas de tipo infeccioso, que se observan en el stock avícola de nuestro país. Por razones de espacio, no nos hemos podido ocupar de otras afecciones igualmente importantes, así como de las enfermedades por carencia o defectos de desequilibrio alimentario y vitamínico, que deben ser conocidas por el avicultor.

Usted los Conoció

Fácil le será a cualquiera recordar historias tristes de personas que, favorecidas por la fortuna, ocuparon posiciones eminentes en la sociedad, que dispusieron gruesas sumas; que llevaron una vida de fausto y de esplendor, y que por carecer de la virtud de la Previsión, por no pensar en el día de mañana, tal vez porque no tuvieron padres o maestros cuidadosos de esta educación moral, vinieron a dar en una vejez acerba y desesperada, sin recursos para las más perentorias necesidades, cayendo en los negros abismos de la mendicidad, cuando no en los más lóbregos del vicio y la delincuencia. Y cuán doloroso les habrá de ser el pensar que, con un mínimo esfuerzo de la voluntad, con un insignificante ahorro, ellos que derrocharon tesoros, podrían haber asegurado para la ancianidad una pensión que les permitiera llevar con honor los últimos años de la vida.

forjan bienestar

Seguro contra granizo de [illegible] fruto del trabajo y [illegible] el sentimiento optimista que nos da alegría de vivir

BANCO DE SEGUROS DEL ESTADO

FLORA URUGUAYA

Plantas Medicinales

Por el *Dr. FILIPPONE*

Quizás, a juicio de algunos, el estudio de la botánica no pasa de ser un simple y agradable entretenimiento, pero, pensándolo bien, se llega a la conclusión de que tiene algo más de utilidad de lo que a primera vista parece, pues el conocimiento íntimo de las plantas se relaciona con la medicina, agricultura, industria, etc., no es de extrañar pues, que el hombre en su estado primitivo haya buscado en las plantas que lo rodeaban los elementos para curar sus dolores y sus heridas, llegando por medio de estas a encontrar el alivio de sus males.

Sus primeros ensayos no fueron de gran eficacia, pues ignoraba los procedimientos técnicos para llegar a obtener preparaciones que pudieran ser de una aplicación, dado que desconocía las manipulaciones convenientes para la pureza del grupo activo de esas mismas plantas que empleaba para el tratamiento de sus afecciones.

El hombre, a medida que se iba civilizando, modificaba estos mismos procedimientos, ajustándolos a medios más adecuados y propios, para acercarse cada vez más a la obtención del principio activo de la planta.

De esta manera se ha llegado hoy, usando los procedimientos técnicos más perfectos, a la conclusión de que en las plantas se encuentran muchos de los principios activos utilizados en la terapéutica actual.

Es tan previsora la naturaleza, que ha puesto al alcance del hombre todas aquellas plantas que le son de utilidad y que este mismo hombre después se ha visto obligado a cultivar para llegar a conseguir un mayor rendimiento.

Sería provechoso que en nuestro país, cuya rica flora se halla esparcida en todo el territorio, fueran las plantas medicinales cuidadosamente cultivadas.

Con esta breve reseña se llega a la conclusión de que, como decíamos al principio, el estudio de la flora no es un simple entretenimiento, sino una verdadera y provechosa fuente de riqueza, la cual todavía no se ha explotado técnicamente, a pesar de que los disponemos de medios perfectos para llegar a ello.

Como el grupo de plantas medicinales es muy extenso, pues tenemos depurativas, curativas, calmantes, refrescantes, narcóticas, laxantes, etc., pasaremos a hacer una breve reseña de algunas de ellas.

LIPPIA CITRIODORA, H.

Nombre vulgar: Cedrón

Bonita planta muy cultivada en casi todos los jardines por su gran fragancia.

Producción de poroto en la República: 3-924 536 kgrs.

(Cifras Comisión Administrativa [illegible])

Se usa en infusión para combatir las afecciones del corazón y los casos de histerismo, pues es antespasmódica. La infusión es excitante y estomacal. Se usa también las hojas para perfumar la ropa y creen muchas personas que es buena contra la polilla, pues dicen siempre la usan, dicen que nunca encuentran ese desbrazos muerto, sustituyéndolo por el fuerte perfume de la hoja.

CUPHEA GLUTINOSA

Nombre vulgar: Sosa algrios

Pequeña mata indígena, cuya uso es muy difundido en forma de cocimiento, lo para las personas que tienen alta presión, se toma durante siete días y en seguida regularizar la presión.

Como depurativo se recomienda para los albinos.

NASTURTIUM OFFICINALE. R. Br

Nombre vulgar: Berro

Es una crucífera, que, aunque de Europa, se cría espontáneamente en el país, natural, que para el uso es preferible la cultivada.

Se usa generalmente en ensalada, obrando como estimulante, diurética y expectorante.

Se recomienda mucho para los diabéticos y se hace también jarabe, que es muy agradable de tomar y muy recomendable.

El zumo que se extrae del berro sirve para aquellas personas que padecen ligeras molestias de estómago. Toda la planta es antiescorbútica y diurética.

MENTA ROTUNDIFOLIA. HUDS.

Es una de las plantas medicinales más conocidas, aun cuando aquí realmente no se dedican bien a su cultivo, pues para que su rendimiento sea mejor es de necesidad trasplantarlas cada dos o tres años, como hacen en Europa, sobre todo en Inglaterra, en que se hace un cultivo esmerado, pues es planta que tiene mucha salida en el mercado, por sus diversas aplicaciones.

Se fabrica con ella la esencia de menta, con la que se hacen licores, caramelos, etc.

La esencia pura se emplea para las pastillas y tabletas, que tanto se usan por la agradable sensación que dejan en la boca, aunque algo astringente.

Se usa en infusión para diarreas y vómitos, y para combatir los gases flatulentos lo mismo que los dolores de estómago.

Son de uso muy corriente también el alcohol de menta y el mentol, derivados de esa mata, que mucho se delecta cultivar por su gran empleo en casi todas las manipulaciones farmacéuticas.

DIGITALIS PURPUREA

Nombre vulgar: Digital

Planta exótica, que se cultiva mucho por sus lindas flores. Su uso es externo en medicina, se recomienda para las afecciones nerviosas, asma y enfermedades del corazón, es de un sabor muy desagradable. En las afecciones del corazón es muy útil para regularizar sus movimientos. Tiene que darse con mucho cuidado, pues en altas dosis es venenosa.

EN EL TEATRO. — —Esa chica flaca como una temera.
—Me parece que usted la sobrevalora.

TILIA ALBA

Nombre vulgar: Tilo

El tilo es casi una de las plantas medicinales más conocidas y usadas. Se recomienda su infusión en los casos de personas muy nerviosas que posee para eso grandes cualidades, en casos de insomnios, y hasta para calmar esos tosos nerviosos que son tan rebeldes.

Es también diurético y sudorífico.

SAMBACUS AUSTRALIS, CHAN. SCHLECHT

Nombre vulgar: Saúco

Arbusto indígena muy común en el país, se usa en varios casos:

En infusión las flores, es excelente para indigestiones, también diurético y sudorífico.

La parte interior de la corteza macerada con leche sirve para gargaras en los casos de angina.

Las hojas machacadas se usan en forma de cataplasma sobre la garganta, para hacer desaparecer la inflamación de las glándulas.

En pequeñas heridas, producidas por armas cortantes, se suele emplear con muy buenos resultados.

CESTRUM PARQUI L'HERIT

Nombre vulgar: Duraznillo Negro

Este es un arbusto que se encuentra en muchos departamentos; florece en primavera, pero hay que tener mucho cuidado en el uso que se hace de él, pues es venenoso.

El cocimiento de las hojas se emplea en fomentos o baños contra las hemorroides.

Las hojas, calentadas al fuego, se usan aplicándolas sobre las llagas producidas por quemaduras, y también sobre inflamaciones o tumores fríos.

El Duraznillo Blanco (Solanum Chenopodifolium) de la misma familia del anterior, es un arbusto que se encuentra muy comúnmente en nuestro país, no es tan venenoso como el anterior, y se puede usar internamente. Sus hojas machacadas, se aplican en forma de cataplasma sobre el vientre, en casos de cólicos y diarreas, y el cocimiento en lavativas, y externamente en lavados de heridas. También se toma en infusión, en caso de fiebre alta, en tal caso, que ser moderado, es decir, cuando se trata de tomarla en forma de tisana.

DORSTENIA BRASILIENSIS

Nombre vulgar: Contra Yerba, Jaguarilla

La raíz de esta planta es tónica, emética y diurética; las hojas y raíces se emplean para curar las llagas malas y hasta las mordeduras de víboras, machacándolas bien y poniéndolas en forma de cataplasma; el cocimiento de las raíces se da para hacer brotar el sarampión.

PSIDIUM PIRYFERUM

Nombre vulgar: Guayabo amarillo

Arbol de poca talla, y de bonitas flores blancas. La decocción de la hoja es astringente y se usa para cancelar las diarreas.

Las bayas no son comestibles.

JUSTIFICACION. — —¿Cómo, amigo, usted se casó con una enana? —Porque de los nalgas, siempre dijo el menor.

ZEA MAIZ

Nombre vulgar: Barba de Choclo

Es de un uso muy corriente la barba de choclo en infusión y después tomada fría, para todas las enfermedades del riñón y la vejiga.

SMILAX MONTEVIDENSIS

Nombre vulgar: Zarzaparrilla

Se emplea en las enfermedades venereas, como depurativo, con gran resultado.

PORTULACA OLERACEA

Nombre vulgar: Verdolaga

Esta planta es comestible y tiene propiedades laxantes y diuréticas. Se da en infusión en algunas molestias de la vejiga.

MELISA OFICINALIS

Nombre vulgar: Toronjil

Se usa mucho en infusión para las personas que se asustan y tienen alteraciones nerviosas; también se le ponen al mate hojas de toronjil o se ceba con el té que se hace, siendo muy calmante para los nervios.

POLYGONUM ACRE H. B. K.

Nombre vulgar: Hierba del Bicho

Bonita planta indígena, que tiene diversas aplicaciones medicinales. Es muy buena tomada en tisanas para las catarros intestinales, como colita y disenteria. Se usa en forma de cataplasma para heridas y úlceras, y con el cocimiento puede también lavarse la herida, pues es muy refrescante.

Suele también aplicarse externamente para casos de almorranas.

PHYSALIS VISCOSA L.

Nombre vulgar: Camambú

Planta indígena bonita y viscosa, las hojas son diuréticas. El cocimiento se emplea contra el asma con mucho resultado en algunos casos.

Se usa mucho en infusión en las fiebres gástricas.

Se prepara un jarabe purgante y depurativo.

COLETIA LONGISPINA Hook. Arn

Nombre vulgar: Quina del campo o Coronilla

Pequeño arbusto indígena muy espinoso, pero con buenas propiedades. El cocimiento de la corteza de las ramas tiene muy buenas propiedades para combatir la fiebre; también se usa como depurativo.

XANTHIUM SPINOSUM

Nombre vulgar: Cepa caballo

Planta oriunda de Europa, pero muy aclimatada en el país; es bastante perjudicial: el ganado no la come, y en cierta época tiene unas pequeñas alverjas, que se les enredan en la lana, siendo muy fas-

Existencia de vacunos Hereford en el país: 4.257.656

(Cría General Agropecuaria 1951)

sidosos. En cambio resulta de muy buenas condiciones para las enfermedades del hígado, sobre el cual ejerce una buena reacción, tomando el cocimiento de raíz a pasto. Es también diurético.

BAUCHINIA CANDICANS

Nombre vulgar: Pata de vaca

Es un árbol bastante común en el país, y se recomienda mucho para las personas que padecen de diabetes.

Para dicha enfermedad, se manda tomar las hojas en tisana a pasto, para aplacar la sed.

También se usa para lavar las heridas, pues se le reconocen cualidades cicatrizantes.

Nadie puede confundir esa hoja, que es la más segura de conocer, pues tiene la forma de la pezuña de dicho animal.

Julio Herrera y Reissig

JULIO HERRERA Y REISSIG nació en Montevideo el 9 de Enero de 1875. Es uno de los más originales poetas modernistas de América. [illegible] Decía ser el poeta [illegible] el [illegible] y el [illegible] en autor de notables ensayos en los Círculos de la Montaña, los Parques Abandonados y Sonetos Vascos. Falleció en Montevideo el 16 de marzo de 1910, a la edad de 35 años.

LA VUELTA DE LOS CAMPOS

La tarde paga en oro diviso las jornas
se ven limpias mujeres vestidas de percales,
trenzando sus cabellos con ilos y azucenas
y haciendo sus labores de aguja en los umbrales

Zapatos elevados y bárulos y chales
dos mozas con sus cántaros se desizan apenas
Huye el vuelo inmóvil de las horas serenas
Un suspiro de arcadia pasa los matorrales

Con su silencio austero — Del charco que se nimbo
estalla una gaviota balada de marinero.
Los lejos se amortiguan con espectrales lampos,

las cumbres, ya quietistas, coronanse de rosas
Y humean a lo lejos las ruta polvorosas
por donde los labriegos regresan de los campos

Manera de Sobar y Curtir Cueros

Como quitar el pelo de un cuero

El secreto para quitar el pelo de un cuero consiste en dejarlo descomponer hasta cierto grado. Sin embargo, en todos los casos se debe tomar medidas para impedir que el proceso de descomposición se desarrolle demasiado porque si se pudriera el cuero perdería parte de su valor. Si este llegara a secarse debe remojarse en agua de lluvia o blanda, para evitarle la flexibilidad. Cuando el cuero está empapado se puede emplear cualquiera de los tres métodos siguientes.

1 METODO DE LA TIERRA

Enrollese el cuero con el pelo para adentro.

Cavese un pozo de unos 15 centímetros de profundidad y enlaquese el cuero enrollado en él. La tierra que se remueve se moja bien y se pone encima del cuero. Compruebese a intervalos frecuentes si el pelo se afloja observese especialmente el pelo en la región de la barriga por ser el más difícil, en cuanto se afloja el pelo el cuero se retira y se quita el pelo.

2 METODO DEL ESTIERCOL

Este método da resultados muy satisfactorios pero el trabajo debe hacerse en mucho cuidado porque uno el cuero puede perjudicarse o descomponerse. Se enrolla el cuero y se cubre con estiércol fresco. Cuando el pelo se haya aflojado se retira y entonces empieza el trabajo del curtido.

3 METODO DEL AFRECHO

La experiencia nos enseña que este método es el más seguro y mejor de todos aquellos en que se permite la descomposición.

Prepárese una mezcla floja de afrecho con agua de lluvia y sumérjase el cuero en ella después de enrollarlo el todo debe colocarse en una tina y cuando haya pasado 24 horas se prueba para ver si el pelo se desprende fácilmente del cuero. El cuero no se descompone tan fácilmente y queda con una apariencia más blanca y más limpia. Ni la cal ni el alumbre, ni el uso de ambos juntos se recomiendan porque el cuero se pone muy quebradizo, las mendas que se hacen con tales cueros pueden ser blancas pero quedan secas aún cuando se les aplique grasa.

PLAGAS MOLESTAS

COMO INSECTOS, EL BICHO BOLITA, LOS CARACOLES Y BABOSAS

Por el Ing. Agr. A. Salvatore Guido.

En nuestra vida cotidiana tropezamos, con mucha frecuencia, con insectos u otros animales que no molestan, o dañan los frutos o plantas que queremos. Entre estos "bichitos" están las moscas, las cucarachas, las chinches de cama, las pulgas, la hormiguita argentina, las polillas de la ropa, los gorgojos de los porotos, arvejas, habas, etc., los pulgones de las plantas, los caracoles y babosas, y el bicho bolita. Al tema le dedicaremos algunas consideraciones para hacer posible su eliminación.

LA CHINCHE DE CAMA

Este insecto es conocido por todos porque está muy difundido. Su picadura no se siente inmediatamente, la que se siente, luego de haber picado, es el efecto del veneno que introduce en el cuerpo de su víctima. Este veneno puede causar picazones o hinchazones que varían con la sensibilidad del ser afectado. Se encuentra más frecuentemente en los lugares donde vive gente agrupada (campos de prisioneros, etc.).

Dado su facilidad en trepar y ocultarse en las maletas, abrigos, etc., del viajero, conviene, antes de entrar a nuestras casas, hacer una revisación para prevenirse.

A pesar de chupar la sangre de varios seres, según Metcalf y Flint, no existen pruebas directas de que la chinche de cama sea un vector de algunas de las enfermedades conocidas.

La chinche ataca al hombre, ratones, caballos, vacunos, aves, etc.

CONTROL

Las chinches se ocultan en las ranuras, rajaduras, etc., de los muebles y paredes.

Para matar la chinche de cama son recomendables los polvos siguientes:

DDT al 5 %, Lindane al 3 %, clordano al 5 %, toxafeno al 10 %, etc.

Cuando se necesite aplicar un tratamiento chinchicida en un local son más recomendables los aspersiones a base de DDT al 5 % en queroseno desodorizado, Lindane al 3 %

Evite en su trabajo todos los riesgos, aún los que más insignificantes sean en apariencia. La gravedad de una herida no depende de la importancia del riesgo.

Se en el mismo queroseno, Tuxlene (al 5 %), etc. Convendrá pulverizar bien sobre rendijas y aquiadades para poder lograr la permanencia de los referidos productos durante aproximadamente un mes.

MOSCA DOMESTICA

La mosca doméstica, la enemiga compañera de todos los días, merece [illegible] mas atento [illegible] estudio. [illegible] es considerada [illegible] según Metcalf y Flint, puede ser [illegible] de millones de gérmenes de enfermedades humanas, como [illegible] tifoea, [illegible] lepra, difteria, bronquitis, ejemplos oftálmicos, gonorrea, [illegible], etc. La mosca no solo ataca al hombre sino que también a los animales domésticos. Es esta en estas partes. Las hembras ponen sus huevos sobre o en excrementos, materias descompuestas, etc. Cada hembra puede depositar 500 huevos y hasta 2.000. De huevo a adulto puede transcurrir de 6 a 20 días. Un par de moscas en 5 meses se tendría [illegible], siempre que todas las crías sobrevivan, pueden originar 191.0.000.000.000.000.000

CONTROL

En primer término es necesario evitar la acumulación de inmundicias empleando la higiene a fondo. Eliminar excrementos, basuras, aguas servidas, restos alimenticios, animales muertos, etc. Las pisos convendrá que sean de hormigón, baldosas, ladrillo u otro material duro. Los estercoleros deberán ser construidos de tal manera que no facilite la multiplicación de esta insecto. Las otras consideraciones se tendrán en cuenta para los basureros.

En las casas podrá combatirse este [illegible] con el empleo de DDT (aunque este producto está en desaparición como insecticida) Lindano (es muy eficaz [illegible] empleado al 1/3 % en kerosene) Aldrín y Dieldrín (productos nuevos muy promisorios) Los productos [illegible] tienen efectos [illegible]

Para evitar la entrada de moscas en la casa es aconsejable disponer de [illegible] tejidos en puertas y ventanas.

Cuando se trata de combatir la

El desorden y la suciedad ocasionan muchos y graves accidentes. Al terminar su trabajo recoja todos los trapos desperdicios y restos inutilizables y arrójalos en los recipientes de desperdicios.

mosca en establos, porquerizas, etcétera, empleando los productos citados pulverizados sobre las paredes.

Para combatir la mosca en exteriores, estercoleros, basureros, etc., son eficaces los espolvoreos a base de Lindano, gammexane, Dieldrín, etc.

CUCARACHAS

¿Quién no conoce a estos insectos y quién no siente repugnancia al verlos? Creemos que todos, en verdad, son inquilinos indeseables de casas, restaurantes, hoteles, pensiones, almacenes, cafeterías, librerías, panaderías etc. De estos insectos dice Metcalf y Flint: "Son inmundos costumbres, su apariencia repulsiva, sus malos olores, y la posibilidad de que puedan difundir enfermedades como la tuberculosis, cólera, [illegible] que hacen [illegible]

[illegible] de andar suave y rápido, y mal olientes. Su cuerpo y patas están adaptados para hacerlos posible el pasar por [illegible] estrechas. En nuestro país, la más común es la cucaracha negra [illegible] de ocho [illegible] centímetros de largo, hembra casi sin alas y macho con alas constantemente más cortas que el cuerpo. Las hembras ponen sus huevos en cápsulas que lleva la hembra, con frecuencia, adheridos al cuerpo. Estas cápsulas son castaño-oscuro parecidas, con pocas exigencias, a un porcón.

Las cucarachas son activas por las noches, ocultándose durante el día.

CONTROL

Para prevenir su introducción a nuestras casas o depósitos, es conveniente:

1. — Exigir la limpieza más escrupulosa.

2. — Observar las cañerías.

3. — Inspeccionar las cosas traídas de afuera para evitar que sean portadoras de cucarachas o huevos.

4. — Evitar grietas de cualquier índole y comprobar [illegible] de las paredes. Si existieran, taparlas.

5. — Evitar agujeros en los pisos de madera.

El dolor de cabeza es una de las causas que más predispone a sufrir accidentes. Si Vd. padece de dolores de cabeza consulte a su médico, no le oculte ninguna información que le permita averiguar la causa y cumpla sus indicaciones.

6. — No dejar restos de comidas desparramados.

Sabemos que existen las cucarachas es conveniente eliminarlas [illegible] que de los [illegible] [illegible]

1. — Clordano en polvo al 5 %.

2. — Lindano en polvo al 3 %.

3. — Gammexane en polvo con 1 % de isómero gamma.

4. — Piretro en polvo que tenga [illegible] de piretrinas.

5. — DDT en polvo al 10 %, menos eficaz que los 4 primeros.

6. — Cualquiera de los productos anteriores disueltos en querosene.

Las pruebas prácticas hechas del local se [illegible] en los rincones oscuros, rendijas, etc. y sobre se hacen fajas de 10 centímetros de ancho y a 5 mm de espesor; cuando la cucaracha cruce la faja quedarán pegados en los pelos de sus patas, los cuales le causarán la muerte. También [illegible] hacerlo durante un lapso más o menos largo, luego suspender y a los dos meses volver a hacer la misma operación.

PULGAS

Dentro del nombre genérico de pulgas se incluye varias especies que atacan a gatos, perros, hombres, etc.

Son insectos chatos que tienen piezas bucales adaptadas para picar y luego chupar. Tienen muchos pelos y espinas en el cuerpo. Las patas son útiles por su gran capacidad para saltar. No tienen alas. Las hembras ponen huevos blancos en basuras, polvo, camas, colchones, etc. Las larvas se alimentan de excrementos, [illegible] [illegible] de [illegible], materias orgánicas diversas, etc. La pupa se protege de un capullo formado de seda y basuras. Las pulgas se alimentan de sangre. Una pulga que haya comido puede mantenerse en ayunas de 20 a 100 días. Vive de uno a dos años.

Este insecto puede ser portador de la peste bubónica.

CONTROL

Las pulgas son muy sensibles a los siguientes insecticidas: DDT, Lindano o Gammexane, piretrinas, rotenona, [illegible], etc. Por esta razón pueden ser empleados en soluciones, en pulverizaciones, aerosoles o espolvoreos. Cuando se trata de aplicar sobre hombre u otros animales con-

No permita que nadie, salvo un doctor o una enfermera diplomada, le extraiga un cuerpo extraño de la vista.

Fortaleza Santa Teresa

viene los espolvoreos más peligrosos las soluciones o emulsiones oleosas. Según algunos autores no es conveniente aplicar DDT a los gatos.

Para prevenir la propagación de las pulgas es recomendable la más estricta limpieza, eliminar a los animales portadores. Las ratas y ratones pueden ser exterminados eficazmente con compuestos modernos más eficaces como la warfarina. No conviene admitir perros [illegible] en la casa [illegible] peligrosa.

HORMIGA ARGENTINA

Hetereptitiza de los alcornoques

La hormiga argentina o hormiguita [illegible] es la más [illegible]. Hace su nido en [illegible] algo humedecidos del jardín, [illegible] mismo en una maceta. Vive en colonias donde están [illegible] hormigas de [illegible] y machos.

Otro de los daños que puede hacer esta hormiga, es de carácter [illegible], pues protege a pulgones, [illegible] las hormigas [illegible] diversas que atacan a las plantas. Esta protección la cobra al tomar ciertas secreciones de los referidos insectos.

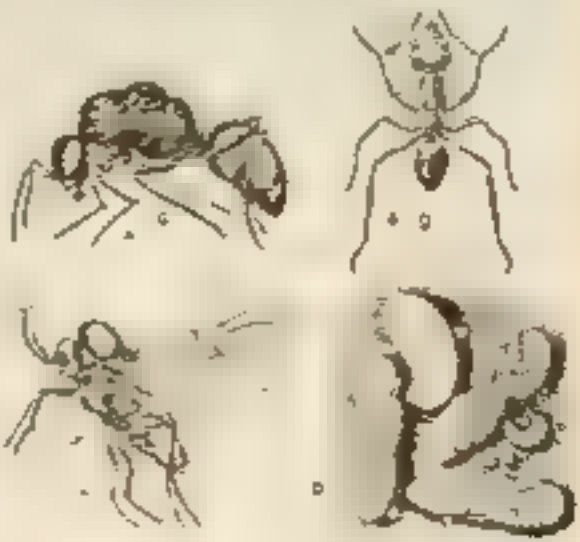
CONTROL

Con los productos orgánicos sintéticos que se [illegible] a la venta después de la segunda guerra mundial es fácil de combatir a esta intrusa.

Los polvos a base de DDT, Lindano, [illegible], Dieldrin, Gamexane, etc., dispuestos por donde le pasara esta hormiga, son muy eficaces.

PORTAS DE LA HORNO

Quien más que su dueño ha sufrido las consecuencias de la lava o polvo de la [illegible] a causa de sus [illegible] han quedado inservibles.



Las inspecciones periódicas de las estufas de leña ayudan a evitar accidentes.

El estado destructor de las polillas es la larva o "gusano" pudiendo verla en una especie de vaina o envolvente a la misma. Muchas veces esas vainas o capullos pueden verse pendiendo de techos o adherentes a las paredes. Las prendas de ropa o paños que están en ambiente oscuro. Las larvas pueden llegar a tener de 8-10 mm. de largo siendo amarillentas. La larva una vez madura pasa a crisálida o cuerpo castaño y de ahí a adulto. El adulto se presenta en forma de mariposa de color y del crisálida presenta unos 12 mm. de envergadura aprox.

Las polillas larvas se alimentan de lana, pelos, plumas, pieles, tapizados, insectos muertos, cuernos, etc.

CONTROL.

En primer lugar debe evitar el ataque de las polillas. Para ello puede recomendarse evitar las reuniones, equipados, ropas de armarios desperdicio. Mantener la casa limpia. Desechar las ropas viejas inservibles. Guardar la ropa bien limpia. No almacenar de cerca a la de lana, tapizados, borras, etc. Limpiar los pares que están ocultos por los muebles. Evitar aspiraciones mecánicas.

En el camino de la formación del niño, el SEGURO DE VIDA es el horizonte que afirma su porvenir

Airear o sacudir la ropa con la mayor frecuencia posible, exponiéndola al sol. Limpiar los muebles interiormente. Guardar las ropas en bolsas de nylon, colocando algunas bolitas de paradiclorobenzol o naftalina. De tanto en tanto pulverizar los muebles con DDT (5 % en querosene) o lindano (3-4 % en querosene).

En el caso que haya ocurrido invasión de polilla se podrá proceder, en general, de la siguiente manera:

Pulverizar las ropas con una solución de DDT al 5 % o de Lindano al 3-4 % o espolvorearlas con polvos, mortíos para la polilla, que contengan DDT o Lindano. Hacer pulverizaciones en toda la casa con los mismos productos.

Como gases pueden emplearse, siempre que se disponga de un local o recipiente cerrado herméticamente, el bromuro de metilo o el sulfuro de carbono.

Para conservar las pieles existen compañías que se dedican a ello. Pero se puede hacer en casa guardándolas en las cajas de nylon rociadas con el producto mencionado para el caso, el Paradiclorobenzol.

GORGOJOS DE POROTOS, LENTEJAS, HABAS Y ARVEJAS

Muchas veces compramos porotos, lentejas, habas o arvejas en el almacén y nos sorprende que los mismos tengan agujeros o que se note cáscaras a través que encierran cascarillas, o los mismos cascarudos pasan dentro o sobre el paquete. El o los agentes que causan los deterioros en estas semillas se llaman gorgojos o Brochus. Por esta razón es recomendable, antes de adquirir la mercadería, inspeccionarla bien, rechazando la que tiene larvas indeseables huéspedes. La revisación de

la hacemos tomando algunas semillas por a vez y no albergan larvas o "gusanos" blancos, gupas o cascarudos.

CONTROL

Para el control de estos enemigos de semillas se requieren medidas tener en cuenta si las mismas serán de consumo para la siembra o si lo serán para la alimentación.

"No hay en el mundo —aunque sorprenda esta afirmación— un centro de asistencia para obreros que reúna la variedad de especializaciones que encierra la Central de Servicios Médicos del Banco de Seguros del Estado"

Para el primer caso es recomendable guardar la semilla previo espolvoreo con una mezcla pulverulenta que contenga [illegible] de DDT a razón de 1 kgr. de materia por cada 100 kgrs. de semilla. Y es ha comprobado más aún cerrar la semilla en un saco o pieza bien cerrada, tapando las hendijas con papel Kraft y luego tratarla con un gas de carbono a razón de unos 300 a 400 gramos por cada metro cúbico de capacidad de la cámara, caja o pieza. Se puede reemplazar el sulfuro de carbono por bromuro de metilo a razón de 50 grs. por metro cúbico.

pollos, limaceros o crisomélidos del jardín, como ocurriera en los grandes cultivos de manzanos o avenales a los cuales causa daños muy serios, a veces irreparable.

Son pequeños insectos de cuerpo ramoso, con o sin alas, de colores negro, castaño, verde, etc., presentándose generalmente agrupados en verdadera colonia. Ellos tienen un tipo de [illegible] que introducen en las plantas y absorben su savia. Puede llegar un momento que la cantidad de materia extraída de la planta es tan grande que la mata muere. Mientras estos piojos o pulgones pue-

Cuando el destino de las semillas es la alimentación, debería emplearse los gases de sulfuro de carbono o bromuro de metilo en la forma citada, nunca el DDT.

LOS PULGONES DE LAS PLANTAS

Los pulgones o piojos de las plantas se presentan tanto en el rosal del balcón de nuestra casa como en un-

den transmitir enfermedades de virus, etc., muy graves y que también suelen matar a la planta que los alberga.

Por otro lado estos bichitos segregan líquidos que atraen a hormigas y algunas especies de hormigas. Ellas suelen a desempeñar, como se ha dado en llamar, las vacas de las hormigas. A veces se cree que son las hormigas las causantes directas de un entorpecimiento de la planta

porque se les se bajar y subir cuando en realidad ellas no le causan daños esas plantas son que van a tomar su alcance de los pulgones.

CONTROL

Para matar a estos insectos son recomendables las siguientes soluciones. Algunas de estas formulas pueden ser empleadas.

1	Sulfato de nicotina (40 %)	150 gramos
	Jabón común	40
	Agua	1 litro
2	Extracto de tabaco (7 %)	1 litro
	Jabón común	50 gramos
	Agua	1 litro
3	Pirofosfato de tetraetilo	100 gramos
	Agua	100 c. cm
4	Jabón potásico (o cosas de	
	[illegible]	5 kilogramos
	Agua	100 litros
	Aceite emulsionable de verano	1 ½ litros
	Agua	100

Estos productos se darán en pulverizaciones a la mayor presión posible. No conviene esperar que las hojas se [illegible]

Es aquí un grave error. Los buenos propósitos, las mejores intenciones que encierra el plan de "economizar cuando sobre" es lo que hace más inseguro lograr el éxito financiero para cuando lleguemos a viejos. Es la base del fracaso para la tranquilidad futura que le debemos a nuestra esposa y a nuestros hijos.

PONGAMOS A PRUEBA UN PLAN QUE AYUDE A ECONOMIZAR PRIMERO

Separemos previamente el dinero máximo para ello, alejándolo de la tentación de gastarlo.

Establezcamos una obligación. Hagamos figurar en el presupuesto familiar un DEPOSITO FIJO

Empleemos estos depósitos para pagar la prima de un Seguro de Vida

CARACOLES Y BABOSAS

Tanto los caracoles como las babosas son animales bien conocidos por todos, no requiriéndose una descripción detallada. Los caracoles se diferencian de las babosas en que tienen concha. Los dos gustan, preferentemente, atacar las plantas por la noche. Durante el día, a veces, pasan inadvertidos, pero dejan el rastro de su baba, que los hace descubrir bien.

CONTROL

Lo mejor son los cebos a base de afrecho, metaldehido y un arsenical. Los que tienen algunas cosas venenosas son muy buenos. Los cebos se distribuyen sobre los caminos probables que seguirán estos enemigos de la quinta.

También puede utilizarse el apagado en polvo que se distribuirá en fajas. Esto es menos eficaz que lo recomendado en el párrafo anterior.

Cuando la cantidad de babosas o caracoles es pequeña se recomendable buscarlos y cazarlos con la mano, para destruirlos luego.

El obrero asegurado de Campaña —en caso de accidente— es transportado, por cuenta del Banco de Seguros del Estado, al sanatorio de Montevideo, donde recibe todos los servicios asistenciales, en paridad con los de la Capital.

Es uno de los grandes beneficios que presta al País la Central de Servicios Médicos.

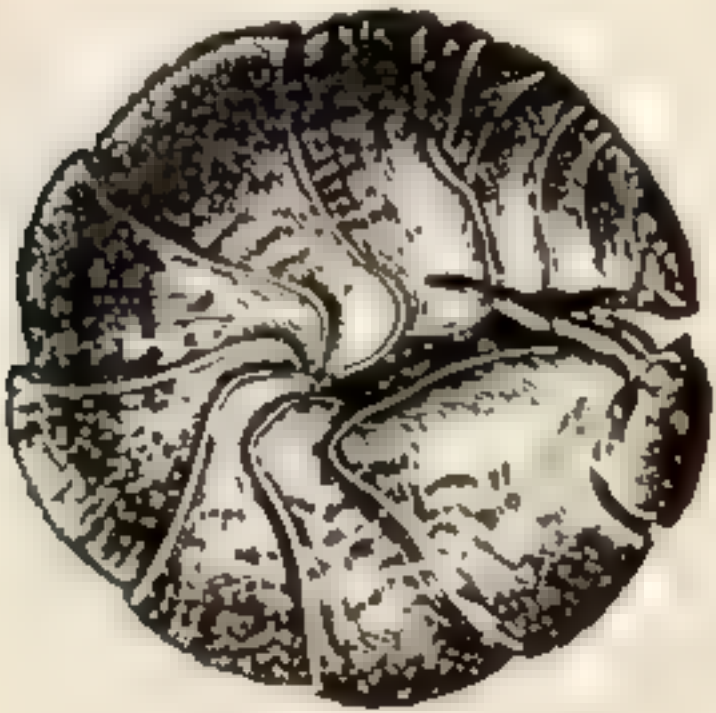
EL BICHO BOLITA O DE LA HUMEDAD

Este enemigo permanente de nuestros cultivos de huerta, jardín, etc. es una plaga que ataca a nuestras plantas sin detenerse ser. Pues sus principales fechorías las realiza durante la noche, cuando el cultivador duerme. Los daños que causa pueden ser importantes cortando, a veces, la planta a ras de tierra.

Esta bicha se multiplica por medio de huevos que, una vez puestos, siguen adjuntos a la madre. Los "pichones" no dejan a su madre, que se ve como si fuera un conjunto, hasta que se encuentren capacitados para alejarse de ella.

CONTROL

Cuando las cantidades son pequeñas conviene matarlos uno por uno, facilitando su reunión, aplastando estratégicamente trozos de arpillera o bolsas compuestas humedecidas. Actualmente existen fórmulas pulverulentas a base de *Lindano* o del producto conocido como "gammexane" (este es un nombre comercial) que en contacto con el bicho bolita lo mata. Las plantas valiosas o más



maduras pueden protegerse espolvoreando el suelo alrededor de ellas, o mejor formando un anillo, siempre que exista la seguridad de que el bichito no se encuentra encerrado dentro del anillo.

MINISTERIO DE GANADERIA Y AGRICULTURA

DIRECCION DE GANADERIA

LA LEY Nro. 11129 DE LUCHA CONTRA LA SARNA OVINA

A 31 de Julio de 1952, se mantenían activos por intermedio de Sarna Ovina, 58 establecimientos en toda la República y sobre los mismos la Dirección de Ganadería ya ha adoptado las medidas sanitarias de saneamiento que impone la Ley y a la fecha, en su gran mayoría, pueden considerarse sanos.

Esta comprobación revela que el problema de Sarna Ovina puede considerarse como prácticamente resuelto, y si todavía persiste en limitados establecimientos, debe estimarse que la causal radica en el tránsito de haciendas lanares y la desatención que los productores prestan a los lanares que adquieren, sin someterlos a balneación precautoria, antes de incorporarlos a los establecimientos. Esta medida que se ha aconsejado siempre y que se justifica ampliamente por considerar que siempre debe sospecharse la vehemencia de la Sarna en los lanares que son transportados, no ha merecido la debida atención de parte de los productores, como asimismo tampoco han considerado en sus verdaderos términos el problema de la adquisición de reproductores, los que sin ser bañados precaucionalmente, son incorporados a los establecimientos y frecuentemente son portadores de Sarna, aún cuando aparentemente están libres de la enfermedad.

Si las medidas que se comentan se practicaran por parte de los interesados, seguramente habríamos alcanzado la última etapa de la campaña establecimiento y en ese sentido nos permitimos exhortar a los Sres. Ganaderos para que no las olviden y coadyuven en esa forma en la lucha contra la parasitosis que se analiza.

Variedades AGRICOLAS

Composición química de las plantas

Los elementos que entran en la composición química de las plantas son: nitrógeno, oxígeno, carbono, fósforo, cloro, potasio, [illegible], magnesio, cloro, hierro, azufre, bario y en algunas plantas sodio.

Composición química del aire

Oxígeno y nitrógeno en mayores proporciones y ácido carbónico, ozono, amoníaco y bióxido [illegible], en menores proporciones. El oxígeno es indispensable para la vida de las plantas y de los animales. El nitrógeno no es directamente absorbido por las plantas, sino por las leguminosas que lo hacen, por medio de unas bacterias. Mitrodacter.

La forma de absorber el nitrógeno [illegible]

[illegible] bajo de [illegible] aunque [illegible] en pequeñas proporciones, es la fuente de donde las plantas sacan carbono para su sustento. Un litro de aire a temperatura 0 [illegible] cero grados y a una presión de 760 milímetros, pesa un gramo y 293 miligramos.

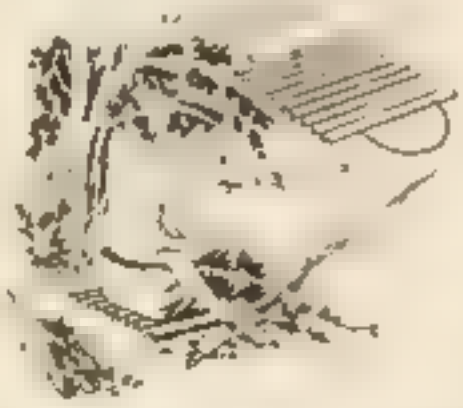
Composición de un suelo de mediana fertilidad

Puede admitirse de una manera general que un suelo de fertilidad mediana y de suficiente profundidad debe contener por cada kilogramo de tierra mineral y seca:

1 gramo de nitrógeno.
1 gramo de ácido fosfórico total.
2 gramos de potasa total.
[illegible] gramos de cal según sea el suelo de tiro en [illegible]

Estos cuatro elementos químicos del suelo son los esenciales y los que el agricultor debe tratar de restituir en forma de abonos cuando el suelo le falten.

Aviento portátil PARA PESCAR, hecho con manguera de jardín



[illegible]

En su cancionero, el cantor o poyador —así se le llamaba— compuso sus propios textos de amor o improvisaba versos para las canciones populares de la época: el diablo, la vidalita, el triste. Nunca aprendió de memoria aquellas coplas, sino que las improvisaba o se medio y, en su empeño, que desgracia, se han perdido. Ha aquí una que, sin embargo, se ha conservado, una vidalita —canción lírica cantada con acompañamiento de guitarra. Mientras el cura de Ayacucho repite el refrán.

ARTURO TORRES RIOSECO

VIDALITA

La palmera sobre el patio,
sobre la palmera el cielo,
sobre el caballo muy yo
y sobre mí está el sombrero.
Quisiera haber sido pato
pisoteado por la hacienda,
antes que haber conocido
mujer que da tantas penas.

Palomita blanca
vidalita,
pecho colorado,
dile que me muero
vidalita
porque me ha olvidado.

Palomita blanca,
vidalita,
pequita de oro
llévale esta carta
vidalita
dile que la adoro.

El CREDITO RURAL *en el Uruguay*

Por [illegible] *ALTERM DEL MONTE, funcionario del Banco de la República*

CONSIDERACIONES SOBRE SUS FINES, GRAVÁMENES PARA SU OBTENCIÓN, ETC.

La Vida, iniciada en el mar, se desarrolla en la tierra y en la misma corteza terrestre de esta la que sustenta a los millones de seres que la habitan.

Esto es, en definitiva, lo más vital que determina el interés de todos los países en fomentar el crédito rural, que es, precisamente, el crédito aplicado a la productividad de la tierra. Y ese motivo fundamental condiciona todas las otras razones económicas existentes para apoyar este tipo de préstamos.

En materia bancaria, al igual que en toda acción o legislación que deba recaer sobre grupos sociales, debe cumplirse con propósitos característicos para que resulten perfectamente adaptables. Por consiguiente, que en general sea ut [illegible] que la población rural debe tener en cuenta la idiosincrasia, el cultural y económico de los campesinos, así como el tipo de problemas que a obtener medios de [illegible] Lo cual, [illegible] que es [illegible] se desalgote y su aplicación sea efectiva.

El Uruguay constituye un país de economía netamente agraria. De ello surge la importancia que [illegible] el crédito rural en nuestro medio.

Su desarrollo y adelanto [illegible] ha sido confiado a instituciones oficiales, ya que en apariencia está prestada por un espíritu de fomento y estímulo a la producción, y no con fines lucrativos, lo que ha determinado el alejamiento del capital privado de esta clase de inversiones.

ORGANISMOS QUE LO DISTRIBUYEN

Dichas instituciones son, principalmente, el Banco de la República, por intermedio de sus Sectores Crédito Rural y Crédito Agrícola de Habilitación, el Instituto Nacional de Colonización y el Banco Hipotecario.

Cada uno de ellos atiende distintas necesidades crediticias.

El Banco Hipotecario concede préstamos en títulos sobre propiedades rurales particulares, sobre la base de un porcentaje de aproximadamente el 30 % del valor de tasación, a 30 años de plazo, siendo su colocación en este rubro el [illegible] de diciembre de 1962 de $ [illegible].00. Además en operaciones de colonización tiene actualmente invertido $ [illegible] más.

Atiende, pues, lo que dentro de una clasificación técnica del crédito agrario, constituye el crédito concurrente a la formación de capital territorial (tierras, edificios, etc.).

El Instituto Nacional de Colonización, dentro de los fines de su creación, encara también el tipo de crédito para la formación de capital [illegible] por sobre la base [illegible] en valor de tasación no superior de $ [illegible] que tengan un

SEÑOR INDUSTRIAL: ¿Ha pensado Ud. que la maquinaria bien protegida, al descartar peligros, permite al operario una acción más fácil y desenvuelta, que beneficia directamente a la producción?

50% como mínimo de área apta para agricultura, adelantando el 80% del valor tasado, a 10 años de plazo, exigiendo la explotación directa por el beneficiario y su residencia, con la familia, en el inmueble. Asimismo, otorga préstamos para vivienda del colono y mejoras de explotación: pozos, galpones, etc., hasta por un 25% del valor de tasación del bien, al 5% y en 15 años de plazo; préstamos para plantaciones, maquinaria, etc., a productores que hayan utilizado previamente el préstamo fundiario, así como también préstamos a colonos arrendatarios de bienes del Instituto, para su adquisición, en cuyas operaciones no rige el máximo citado anteriormente.

Como ventaja apreciable es de destacar que las escrituras de compraventa e hipoteca en garantía y los gravámenes a cargo del comprador corren por cuenta del citado Instituto. Además, los inmuebles adquiridos en estas condiciones están eximidos por 10 años del pago de Contribución Inmobiliaria.

Al 31 de diciembre de 1962, la colocación de este Organismo se elevaba, en préstamos fundiarios exclusivamente, a $ 6.000.000.000 en 1.100 lotes y $ 900.000.000 en efectivo sobre un total de 7.700 operaciones y 34.000 Has.

EL CREDITO RURAL EN EL BANCO DE LA REPUBLICA

El Banco de la República atiende a su vez, preferentemente, las necesidades de crédito concurrentes a la formación de capitales de explotación: maquinarias y circulante: ganado de cría, de trabajo, maquinaria, semillas, abonos, combustibles, jornales, etc. Encara también los créditos que tienden a facilitar la comercialización de la producción agraria, habiendo fondeado a consignatarios, acopiadores y exportadores.

Por su Sector Crédito Agrícola de Habilitación, se hacen adelantos a los agricultores sin recursos económicos, para semillas, herramientas, combustibles, gastos de siembra, cosechas, pago de arrendamientos, etc., constituyendo como única garantía las sementeras o plantíos objeto de la operación. Por tal concepto, este Servicio, atendido con fondos del Estado, ha otorgado en los 20 años que median de su creación, un total de $ 40.000.000.000 en préstamos.

En lo que respecta al Sector Crédito Rural, las diversas operaciones que por su intermedio otorga el Banco de la República, se encuentran resumidas en un Catálogo cuyas distintas fórmulas es conveniente recomendar, así como efectuar algunas consideraciones de carácter práctico sobre trámites y requisitos, teniendo en cuenta precisamente las características de nuestro medio rural y en pro de una mayor difusión y utilización de estas operaciones que, dotadas de suficiente elasticidad como para adaptarse a las diversas circunstancias particulares de cada interesado, representan una ayuda eficaz para lograr una mayor producción.

Determinados de acuerdo al destino de los fondos que se soliciten, estos préstamos son: monto al [illegible] ascendente a $ [illegible] que pueden clasificarse en la forma siguiente:

Agricultura Prestamos con destino a atender

Gastos del cultivo de la explotación herramientas, animales de trabajo, etc.

Conjuntamente con la solicitud deberá presentarse un detalle de la inversión del préstamo.

Seguro en el Banco de Seguros del Estado, contra granizo, en el caso de prenda sobre cosecha en pie.

Compra de maquinaria agrícola.

Con la solicitud se presentará un presupuesto o factura con el precio y detalle de las máquinas a comprar, cuando se trate de maquinaria nueva.

Seguro en el Banco de Seguros del Estado por un importe equivalente a una vez y media el monto del préstamo, cuando el valor de las máquinas sea superior a $ [illegible] 500.

Adquisición de semillas con plazo a la época de recolección de la cosecha.

Gastos de cosecha siega, trilla, bolsas, hilo usal, etc.

Seguro en el Banco de Seguros del Estado, contra granizo, en caso de prenda de cosecha en pie.

Si los agricultores fueran arrendatarios, el propietario arrendatario del campo deberá declarar por escrito la parte de la cosecha que corresponde a cada uno.

Préstamos sobre cereales, oleaginosas, etc. depositados en los Graneros Oficiales, en locales del solicitante o de terceros.

Cuando los productos se depositan en los Graneros Oficiales, quedan calificados, con lo que se evita los gastos correspondientes al contrato de prenda, siendo mayor además el interés. Si la garantía queda depositada en locales particulares se extiende contrato de prenda, debiendo contratarse seguro en el Banco de Seguros del Estado por el monto del préstamo más un 10 % como mínimo.

Además de los productores directos pueden hacer uso de estas operaciones los exportadores, consignatarios y acopiadores.

Préstamos para compra de fertilizantes.

Deberá declararse el número de hectáreas a fertilizar, siembras a realizar, clase, cantidad y procedencia de los fertilizantes.

Ganadería Préstamos para

Compras de ganado general.

Sobre lana en pie con destino a necesidades generales de la explotación.

Se otorgan a partir de mes de mayo y hasta el 30 de noviembre como máximo.

Prevenir y combatir enfermedades del ganado.

Deberá indicarse el número de animales a tratar y vacuna o producto a utilizar.

Gastos de esquila.

En la solicitud se hará constar el número de animales a esquilar y cantidad aproximada de lana a obtener.

Préstamos sobre lana y demás frutos del país depositados en el Mercado de Frutos, locales de los solicitantes o de terceros.

Cuando los productos se depositan en el Mercado de Frutos el interés es menor y los gastos se reducen

con poco se concretan mediante la firma de un formulario sin necesidad de contrato de prenda. Pueden utilizar estos préstamos, además de los productores, los exportadores, consignatarios y compradores.

Seguro en el Banco de Seguros del Estado, por el monto del préstamo, más un [illegible] cuando la garantía está en locales particulares.

Descuentos de vales y conformes provenientes de transacciones agropecuarias, tributado por los productores productores rurales.

Préstamos para el fomento agropecuario

Préstamos rurales con garantía hipotecaria: subdivisión de campos, constitución de acreedor hipotecario, regularización de situaciones de atraso.

Estas operaciones se acordarán exclusivamente a productores agrarios modestos, que trabajen directamente sus establecimientos y por el dominio, dentro de cuotas limitadas. El plazo puede extenderse de [illegible] a 10 años, con amortizaciones anuales variables, cuando el porcentaje al 50 del valor de la tierra y hasta el 80% de las mejoras útiles a la explotación.

— Préstamos para población forestal: formación de montes, plantas artificiales, cultivos forrajeros, viviendas en establecimientos rurales, alambrados, instalaciones de riego, aguadas, bañaderos, bretes, galpones, etc.

Plazo de [illegible] a 10 años con amortizaciones variables.

Conjuntamente con la solicitud deberá presentarse un detalle de las obras a realizar, planeamiento a efectuar indicando extensión y especies, planos, croquis, etc.

Préstamos para compra de reproductores bovinos, ovinos, equinos y porcinos.

Los reproductores pueden ser machos o hembras, nacionales o importados, de pedigree o no, ejemplares de alta calidad.

El plazo puede extenderse hasta 5 años, con amortizaciones anuales.

EL SEGURO EN RESPONSABILIDAD CIVIL

QUE es el "seguro de Responsabilidad Civil"?

Este seguro proporciona a su propietario el [illegible] que los responsables de producir daños a terceros al amparo del Banco por su responsabilidad civil. [illegible] esta póliza los riesgos de responsabilidad civil [illegible] por la póliza de Accidentes.

Este tipo de seguro cubre los daños que pudieran sufrir su personal [illegible] por accidentes que [illegible] propiedad [illegible] propiedad horizontal. [illegible] 75 [illegible] el seguro a su [illegible]

En todos los casos deberá depositarse en el Banco los certificados de pedigrí o de origen, cuando fueran [illegible] la factura extendida por el vendedor con todos los [illegible] de la compra.

Granja y Lechería: préstamos para

Formación de granjas, compra de tierras, construcciones e instalaciones de [illegible] plantaciones de frutales y [illegible]

[illegible] los productores dueños de

IMPORTADORES EXPORTADORES Realicen sus Seguros Marítimos en el **BANCO DE SEGUROS DEL ESTADO** y liquidarán en Montevideo sus reclamaciones.

apitud reconocida en labores agrarias. El plazo puede extenderse a 10 años, sin amortización los dos primeros y amortizaciones variables los restantes.

El porcentaje de adelanto puede llegar al 80 % del valor de tasación del inmueble y mejoras a realizar, estando su monto limitado, por el momento, a $ 20 000,— cuando se trata de adquisición de tierras.

Los interesados deberán presentar individualmente [illegible] a la [illegible] el plan de explotación que contenga [illegible] determinando los gastos y producto de la producción.

Fomento de la producción lechera (compra y formación de planteles de ganado lechero de alto rendimiento; incalce de ardeche, molino de viento, maquinaria de explotación e industrialización de lechería, silos, plantaciones para sombra y abrigo del ganado; forrajes, pradera, etc.)

El plazo [illegible] años, amortizable [illegible]

[illegible] importe de los débitos, jornales, abonos, etc., con un máximo de [illegible] por hectárea. [illegible] los 5 primeros sin amortizar [illegible]

[illegible] fruticultores sobre cosechas [illegible]

[illegible] operaciones pueden concederse cuando la fruta [illegible] de la planta [illegible] necesario para su producción.

Su monto puede llegar al [illegible] del valor de tasación de la cosecha, y se tendrá especialmente en cuenta la aptitud del productor, su solvencia moral, así como el mayor o menor riesgo que ofrezca la clase de fruta objeto de la operación.

Prestamos a los vitivinicultores sobre vinos embotellados, depositados en sus locales.

Su destino es atender los gastos de elaboración y necesidades de efectivo hasta el momento de la venta en condiciones favorables.

El deudor puede vender los vinos sin previa autorización del Banco, pero debe abonar en cuenta de su crédito por lo correspondiente a la garantía [illegible]

Prestamos para fomentar la cría de cerdos (compra de planteles, cerdos, construcción de porquerizas, [illegible]

Plazo hasta [illegible] años con amortización [illegible]

Préstamos para fomentar la avicultura (compra de planteles, aves, incubadoras, huevos para incubar, construcción de gallineros).

[illegible] hasta de 4 años, amortizables [illegible]

[illegible] (concesión de la [illegible] gallinas, criadores, ponedoras).

[illegible] a criadores, lecheros, fruticultores, horticultores, vitivinicultores y en general a [illegible]

Con destino a la atención de necesidades generales de [illegible] que [illegible] en otras líneas [illegible]

Además de estas operaciones que se acuerdan a personas que acrediten [illegible] en la clase de [illegible] dados a [illegible] el [illegible] Nacional [illegible] tal de fondos para ser aplicados a líneas productivas.

Existencia de vacunos Hereford en el país: 4 257 656

(Junta Central Agropecuaria [illegible])

Con carácter general, cabe expresar con respecto a estas operaciones: su monto se determina una vez estudiada cada solicitud en particular; las garantías, cuando el crédito no pueda ser otorgado a sola firma, podrá estar constituida por otra firma, prenda, hipoteca o cualquier otra clase de valores; el interés varía entre el [illegible] y 6 %, según el destino de los fondos y la clase de beneficiario; los plazos se adaptan en todos los casos a la naturaleza de la operación, procurándose siempre que los fondos adelantados hayan cumplido su ciclo reproductivo que habilite al productor con recursos para atender sus obligaciones. En todos los casos, el beneficiario deberá justificar la inversión de los adelantos efectuados por el Banco.

Como consideración final, se estima interesante destacar la conveniencia de que los interesados en obtener préstamos traten directamente sus gestiones ante las dependencias [illegible] Banco de Seguros del Estado. No debe olvidarse que en materia de crédito agrario el factor "hombre" es fundamental: su moralidad, aptitud, capacidad de trabajo, representan una garantía tan necesaria como los demás valores que pueda ofrecer para afianzar la operación, y todos esos elementos pueden ser captados en mayor grado a través de trato directo.

Además, la formulación de solicitudes, estados de responsabilidad, planes de explotación, detalles de áreas a sembrar, [illegible] de terrenos, obras a realizar e infinidad de detalles más requieren datos que, en general, no pueden proporcionar los intermediarios, quedando la información incompleta y originando consecuentemente demoras en la tramitación de los pedidos.

Y, en fin, es indudable que de la mutua comprensión de las necesidades del productor en cuanto a crédito y de las posibilidades de su otorgamiento, en lo que tiene relación con plazos y condiciones, surgirá, a través de la conversación directa, una adecuada [illegible] de préstamos y [illegible] de las operaciones, que redundará [illegible] del crédito rural [illegible]

LA FELICIDAD TAMBIEN SE COMPRA A CREDITO

La felicidad también puede pagarse en cuotas, como se hace adquiriendo una casa, un automóvil, una máquina, un receptor de radio, la ropa personal o de los suyos, etc. El Seguro de Vida llena la función del crédito bancario o comercial, cada día de más amplio desarrollo.

Con este sistema crediticio usted y los suyos disfrutarán de todos los elementos necesarios, antes inalcanzables; con el Seguro de Vida usted y los suyos gozarán de la tranquilidad del presente con la confianza en el futuro que proporciona la Previsión.

Por ello decimos que la felicidad también se compra a crédito.

* * *

Con unos pocos pesos por año que usted ahorre puede disponer, hará posible las vocaciones de sus hijos, aún más allá de su existencia.

Laboratorio Mínimo para una Bodega

Por el Prof. JOSE AZZARELLO

La instalación de un laboratorio básico, dotado para realizar los análisis elementales y a la vez fundamentales del mosto y el vino, comprende tres rubros:

A. Instalaciones.
B. Aparatos y material de vidrio.
C. Soluciones.

A. Instalaciones.

Una mesa de trabajo con tapa protegida contra la acción corrosiva de los reactivos. Esta protección estará constituída por azulejos blancos, por chapa de vidrio o, a falta de estos, por pintura negra mate tipo pizarrón.

Una pileta con su respectiva canilla y desagüe.

B. Aparatos y Material de Vidrio.

Mostímetro con su tabla.
Termómetro.
Extracto-mosímetro con su tabla o su diseño metálico.
Alcohómetro de 0° a 15° con su tabla de correcciones de temperatura.
Matraz de 500 cc.
" " 300 "
" " 100 "
Matraz aforado de 200 cc.
Matraz de Erlenmeyer de 500 cc.
" " 150 "
Refrigerante de serpentín.
Bureta graduada de 25 cc. con pinza.
2 Pipetas graduadas de 10 cc.
2 " " " 5 "
Probeta graduada de 250 cc.
" " " 100 "
Embudo, diámetro 12 cm.
3 Embudos " 8 "
1 docena tubos de ensayo 16 x 16.
1 " " " " 18 x 18.
Varilla de vidrio.
Mechero de alcohol.
Tela metálica.
Trípode de hierro.
2 Soportes.
2 Pinzas de soporte para matraces.
1 " " " " bureta.
Porta-tubos.
Frascos.
Tubo de goma para uniones, 8 mm. diámetro ex. 1 metro.
Tubo de vidrio para uniones, 8 mm. diámetro ex. 1 metro.
Tapones de goma perforados.

C. Soluciones.

Solución N. 10 de Soda o sol. acidimétrica, 1 litro.
Solución alcohólica de Fenolftaleína al 2 %, 30 cc.
Solución N. 1 de Nitrato de plata o sol. clorurométrica, 250 cc.
Solución Cromato de Potasio al 10 %, 30 cc.
Solución de Soda al 10 %, 1/2 litro.
Solución de Cloruro de Bario al 10 %, 30 cc.
Solución de Acido Sulfúrico al 10 %, 30 cc.

DIALOGO. — —Me parece haberla visto ya en alguna parte.
—Es muy posible, yo voy a veces a algunas partes.

Licor de Marty ¼ litro.
Licor de Fehling Solucion A, 250 cc.
Licor de Fehling Solucion B 250 cc.
Negro decolorante puro ½ Kilogr.

Los análisis del mosto comprenden la determinacion de riqueza en azúcar y de acidez. Esto se permitirá al viticultor y bodeguero apreciar la madurez de la uva y decidir el momento de la vendimia, conocer el grado alcohólico probable del vino y enterarse si la acidez es satisfactoria o si habrá que corregirla.

Los análisis elementales del vino comprenden

Grado alcohólico.
Extracto seco.
Acidez total.
Acidez volatil.
Azucar reductor.
Cloruros.
Sulfatos.

La información que surge de estos análisis permite al bodeguero en condiciones de calcular las reglas enológicas y lo que es más importante de vigilar la conservacion de sus vinos durante el período de crianza. En efecto

Una acidez fija baja, le indicará una corrección de acidez que le protegerá el vino [illegible]

La acidez volátil alta, le denunciará el comienzo de una enfermedad bacteriana.

El azucar reductor elevado, le mostrará la necesidad de un filtración para evitar su fermentación bacteriana.

Completando este laboratorio básico, con material apropiado al caso, el bodeguero podrá realizar otras determinaciones o las mismas por métodos mas precisos. Mostremos algunos ejemplos:

DETERMINACION DE Sacarosa. Un matraz aforado de 100 cc.

DETERMINACION DE Acido Tartárico total, Bitartrato de potasio y Potasa total: 3 matraces de Erlenmeyer de 250 cc. y solucion de alcohol etílico.

DETERMINACION DE Taninos o Indice de Permanganato: Solución valorada de Permanganato de Potasio. Solución de Indigotina. Sulfato de Aresato de Zinc.

DETERMINACION DE Azucar reductor por el Ferricianuro de Potasio. Una cápsula de porcelana de 10 cm. de D. Solución valorada de ferricianuro de potasio [illegible]

DETERMINACION DE Extracto seco a 100 Estufa de Precision. Baño María. Cápsula de níquel. Desecador de Sílice.

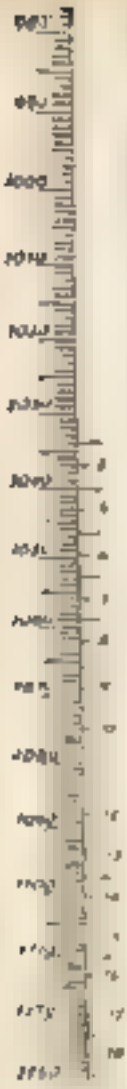
Al productor de vino, más de pocos más aun de otros le es de suma utilidad practicar el análisis de sus vinos y mostos. Tiene en sus manos una producción comercial y es obvio que debe manejar los recursos técnicos que le aseguren la obtención de un producto de buena calidad y le permitan vigilar su conservación, así como la estimación de su valor comercial. [illegible] procurarse los medios e ir entrenando en la realización de los análisis fundamentales del mosto, de vinos y productos de sus elaboraciones de su vida [illegible] tartaros brutos y borras.

ANALISIS DE MOSTO

DETERMINACION DE AZUCAR POR EL MOSTIMETRO

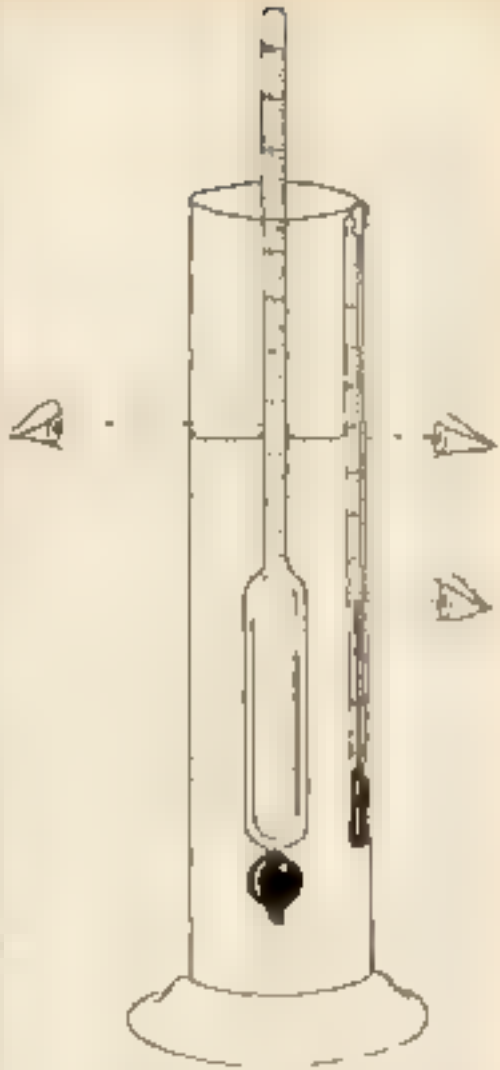
En primer lugar, diremos que el Mostímetro tiene dos escalas: la que se observa a la derecha del grabado, indica el grado de alcohol proba-

Producción de licoreros en la República: 5.660.200 kgrs.
Cerveza Cosecha Agropecuaria 1971



bio y la de la izquierda, el peso del vino de mosto. La cifra 1.000, equivale a 1.000 gramos o sea el peso de un litro de agua destilada.

La determinación de azúcar o alcohol que hubiese del vino se efectúa de la siguiente manera: se toma una muestra del mosto obtenido de la uva recién molida (1), vino aproximadamente, y se filtra en un papel de filtro y se pone en la probeta, mientras el termómetro, se toma la temperatura y se anota; luego se mete el densímetro, y se le imprime un movimiento de rotación; luego se efectúa la lectura de la densidad del mosto, en la forma que enseña la figura. El aparato está construido de manera tal, que los datos que contiene la tabla es decir calculados tomando a densidad a 15 grados centígrados si la temperatura del mosto fuera [illegible]



Por eso, el aparato trae una pequeña tabla para [illegible] las correcciones cuando la temperatura es superior o inferior a [illegible]

Como dato ilustrativo, reproducimos una tabla, donde se especifica los gramos de azúcar por 1 ro y el grado alcohólico del vino hecho, para una densidad determinada del mosto.

QUE LO BUSQUEN. — —Dime, querido ¿tú sabes dónde tenemos el duodeno . ?

Densidad	Grs. de azucar por litro de mosto	Grados alcohólicos del vino hecho
1050	105	6'0
[illegible]	106	6'2
1052	108	6'3
[illegible]	111	6'5
1054	114	6'7
[illegible]	116	6'8
[illegible]	[illegible]	[illegible]
1056	121	7
1059	127	7'5
1060	130	7'6
1061	132	7'8
1062	135	7'9
1063	139	8'1
1064	140	8'2
1065	143	8'4
1066	146	8'6
1067	148	8'7
1068	151	8'9
1069	154	9'0
1070	156	9'2
[illegible]	159	9'3
1072	162	9'5
1073	164	9'6
[illegible]	[illegible]	9'8
1075	170	10'0
1076	172	[illegible]
[illegible]	[illegible]	10'3
1078	178	10'5
1079	180	10'6
1080	183	10'8
1081	186	10'9
1082	188	11'0
1083	191	11'2
1084	194	[illegible]
1085	199	11'7
1086	202	11'9
1087	204	12'0
1088	207	12'2
1089	210	12'3
1090	213	12'5
1091	216	12'6
1092	219	12'8
1093	222	12'9
1094	225	13'1
1095	228	13'3
1096	231	13'4
1097	234	13'6
1098	237	13'7
1099	240	13'9
1100	243	14'1
1101	246	14'3
1102	249	14'4
1103	252	14'6
1104	255	14'7
1105	258	14'9
1106	261	15'1
1107	264	15'3
1108	267	15'4
1109	270	15'6
1110	273	15'8

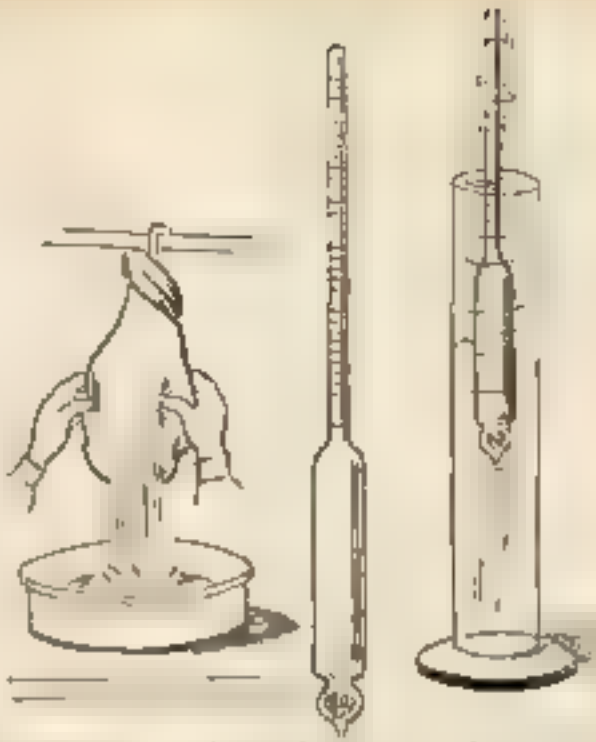
También el vitivinicultor, por este procedimiento, puede determinar el momento apropiado para efectuar la cosecha para lo cual, debe tomar de distintos puntos del viñedo varios racimos de uva y exprimirlos en un trapo limpio, recogiendo el jugo (mosto) y filtrándolo luego, operando entonces como se indica más arriba.

DETERMINACION DE LA ACIDEZ EXPRESADA EN ACIDO SULFURICO

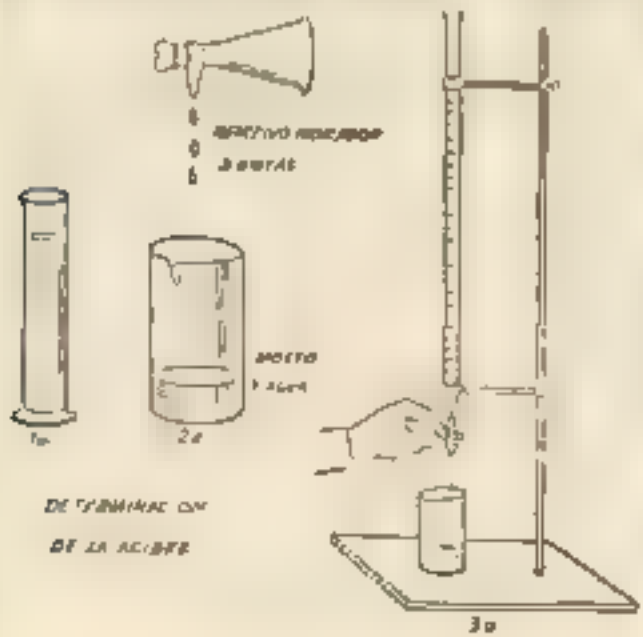
Se toman 10 c.c. de mosto con la pipeta y se colocan en el vaso de precipitado; se agregan 40 ó 50 c.c. de agua destilada o de lluvia y 3 ó 4 gotas de fenolftaleina. En la bureta, se pone la solución de hidrato de sodio N/10, cuidando que el menisco de esta, entre en el 0 de la bureta y que el pico o la canilla no queden con aire, para lo cual al llenar la bureta y antes de enrasarla en 0, se deja salir un chorro de solución, para expulsar el aire del pico. Llenados estos requisitos, se pone el vaso con el mosto debajo del pico de la bureta, y se deja caer la solución de sodio, gota a gota, dentro del vaso y agitando. Se puede observar que el contenido del vaso toma un color rosado que desaparece de inmediato con la agitación, hasta que llega un momento en que el mosto del vaso, toma un color rosado persistente (como una tela de cebolla). En ese momento se da por terminada la operación y entonces se lee en la bureta los centímetros cúbicos y fracción gastados de solución de Hidrato de Sodio. Si por ejemplo, se gastaron 6 c.c. con 3 décimas (6,3 c.c.), quiere decir que la acidez del mosto es de 6,3 gramos por litro.

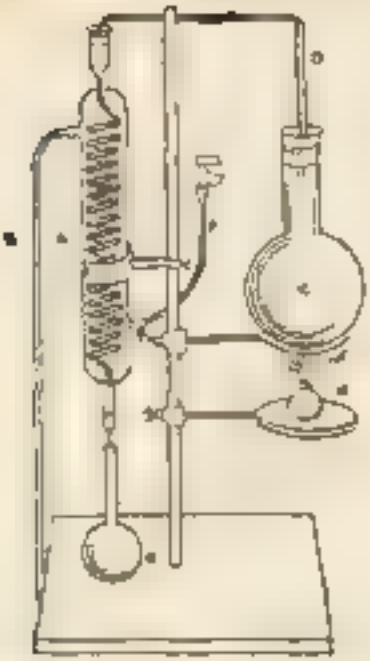
ANALISIS DEL VINO HECHO

Determinacion del grado alcoholico. Se miden 250 c.c. en un matraz aforado, del vino que se va a analizar, y se toma la temperatura del mismo grado preferible que esta sea lo mas cercana posible a 15°. Del matraz aforado, el vino se vierte al matraz del aparato de destilacion, cuidando de no perder una sola gota, y se enjuaga el matraz aforado por dos veces con 5 c.c. cada vez de agua destilada que tambien se vierte al matraz de aparato de destilacion. A este matraz se agregan unos trozos de piedra pomez, y se neutraliza el exceso de acido de el vino con una solucion de sosa caustica



hasta observar que el vino empieza a cambiar de color. El matraz aforado se pone al extremo del tubo refrigerante como se ve la figura 1. La piedra pomez se agrega con el objeto de que la ebullicion sea uniforme, y tambien hay que tener la precaucion de no agregar un exceso de sosa caustica porque si no sucediera, se formaria un exceso de espuma durante la ebullicion del vino, que podria falsear los resultados. En el caso de que el vino que se analiza sea "frutado" es conveniente agregar tambien en el matraz ademas de la sosa, una cucharadita de tanino o un poco de vaselina li-





quida o un trozo de grasa, pues se trata de un vino más propenso a formar espuma, lograndose con estos agregados, que en la espuma levante en exceso y pueda pasar vino junto con el destilado, cosa que si así sucediera, echaría a perder completamente la operación.

Tomadas estas precauciones, se prende el mechero a alcohol, tal como indica la fig. 4, y se inicia la operación del destilado, teniendo siempre mucho cuidado en que la ebullición no sea muy violenta. Cuando se ha destilado unos ⅔ (170 c.c.) aproximadamente de vino, se da por terminada la operación, apagando el mechero, cerrando la canilla del refrigerante y levantando el matraz de inmediato si el agua es [illegible]. El alcohol obtenido por la destilación, debe ser llevado a una temperatura aproximada a los 15° para lo cual se enfría en un chorro de agua fría. Se completa el volumen del matraz hasta 200 c.c. con agua destilada debiendo poner mucho cuidado en no pasarse del enrase, para lo cual es conveniente recurrir a una pipeta o un cuentagotas. Se agita el contenido del matraz para uniformar bien la mezcla alcohol-agua, y luego se pone el alcohol en una probeta. Se procede entonces a tomar la temperatura y el grado alcohólico con el alcohómetro. La lectura del alcohómetro debe efectuarse de acuerdo a como indica la fig. 5. Si el grado se lee a la temperatura de 15°, ese será el grado verdadero. De lo contrario, habrá que efectuar la corrección del caso de acuerdo con las tablas apropiadas. El grado alcohólico significa el número de c.c. de alcohol absoluto contenido en 100 c.c. de vino.

Determinación del Extracto Seco por el Extractómetro.

Determinado exactamente el grado alcohólico del vino por el método anteriormente descripto, se toma una muestra filtrada y clara y se vierte en una probeta. Se sumerge el extractómetro bien limpio, se anota su lectura, leída sobre el menisco superior. Se toma la temperatura y se corrige la lectura en función del grado alcohólico y a la temperatura empleada según las tablas. El Extracto seco se determina leyendo directamente

DE GUITRY — —Ya habla como planas, dijo una persona a Lucien Guitry

—Sí, pero mucho más entonado, contestó simplemente Guitry.

en el cruce de la columna de la tabla correspondiente a en el disco metálico.

Determinación de la acidez total.

Con una pipeta se miden 10 c.c. de vino y se vierten dentro de un vaso de precipitado, se calienta a baño-maría durante unos minutos, para expulsar el anhídrido carbónico, se deja enfriar y se le agrega dos gotas de fenolftaleína. En una bureta se vierte una solución de sosa N/10 tomándose las mismas precauciones que en el caso detallado de determinación de la acidez en el mosto.

Se vierte la solución de sosa gota a gota, siempre agitando el vaso y observando el viraje de color que aparece antes de la neutralización completa del vino. Cuando se ha terminado la operación, cuando la coloración rosada [illegible] no desaparecerá por agitación [illegible] dos.

La cantidad de c.c. gastados de solución de sosa, se multiplica por 0,60 y se divide por [illegible] expresada en ácido sulfúrico por litro de vino. [illegible] de [illegible] gramos de [illegible] de sosa se pasa de este acido al acido sulfúrico.

Determinación de la Acidez volatil

El procedimiento a seguir, denominado Duclaux, es el más exacto. Según Duclaux, se obtiene el 80 % de la acidez volatil contenida en la muestra sometida al analisis, de manera que, mediante un calculo sencillo, se llega facilmente a determinar la acidez volatil de un vino.

La marcha de la operación, es la siguiente: en un baño de 250 c.c. se introducen 100 c.c. de vino a analizar, medidos en la siguiente forma: 100 c.c. en un matraz aforado, y 10 c.c. en una pipeta.

Al baño se le añade unos trozos de piedra pomez y algunas gotas de aceite de vaselina, para evitar la formación de espuma durante la ebullición que podría pasar a destilado.

El baño se adapta al refrigerante, y se calienta a fuego directo con el mechero de alcohol.

De los 100 c.c. puestos a destilar, se recogen 100 c.c. en los que se determina la acidez por medio de la solución de sosa N/10 y la fenolftaleína. [illegible] se anotan la acidez [illegible]

Supongamos haber gastado 12,4 c.c. de solución de sosa para neutralizar los 100 c.c. de destilado.

[illegible] de ácido sulfúrico, tendremos:

[illegible] de destilado [illegible] 0,124 gr. [illegible] de [illegible] de destilado [illegible] 0,124 gr.

Esta cantidad 0,124, multiplicada por el factor 1,363 nos da la acidez [illegible] 1,41 gr. de acidez volátil por litro. El factor 1,363, surge de una serie de operaciones que no es del caso detallar y que se encuentran con lo determinado por Duclaux de que por este procedimiento se obtiene el 80 % de la acidez volátil [illegible] en las muestras a analizar.

Producción de semilla de fabrica y otros cargos en la República: 3.340.192 kgrs.

Determinación de Cloruros.

Los vinos contienen siempre cloruros naturales, pero en poca cantidad [illegible] por litro. La adición de sal común [illegible] la [illegible] porción de dichos cloruros, y como la Ley no otorga más de 1 gramo por litro, es conveniente investigarlos.

Con tal fin, se decolaran 50 c.c. de vino, con negro animal que no contenga cloruros.

En un matraz Erlenmeyer se colocan 10 c.c. del vino decolorado, [illegible] y se neutraliza la acidez del vino agregando unas gotas de carbonato de calcio puro. Se agregan unos 150 c.c. de agua destilada y se agregan unas gotas de cromato de potasio como indicador. En la bureta se pone la solución de nitrato de plata, tomando idénticas precauciones que en el caso de determinación de la acidez, y se va agregando el nitrato de plata gota por gota al matraz [illegible] del vino, agitando hasta [illegible] que el [illegible] Si número de cc. del [illegible] empleados y fracción gastados se divide por 10 obtendrá [illegible] por litro expresados en cloruro de sodio. Por ejemplo, gastaríamos 2.4 c.c. de solución de nitrato de plata; luego:

2.4 [illegible] de cloruros [illegible]

0 [illegible] por litro

Determinación de Azúcar Reductor.

Se llama corrientemente Azúcar reductor al residuo azucarado que queda en los vinos, una vez obtenida la fermentación.

La operación analítica se realiza de la siguiente forma: Un volumen de vino, de 50 o 60 c.c. se agita con 2 o 3 gramos de carbón animal puro, de buena calidad, y luego se filtra, pasando el filtrado a una bureta, al fin de necesario, se repite el decoloramiento del vino, hasta que éste quede incoloro. Al llenar la bureta, debemos que tomar las precauciones ya indicadas para los análisis de Acidez.

Entre tanto, en un matracito Erlenmeyer de 200 a 250 c.c. se echan 10 c.c. de Licor de Fehling, 5 c.c. de Sol. A y 5 c.c. de Sol. B, más 50 c.c. de solución de sosa N/10 o 50 c.c. [illegible] calentando la mezcla hasta ebullición; sobre este líquido caliente se echa poco a poco el vino contenido en la bureta, hasta que desaparezca el color azul del contenido del matraz, formándose un poco pesado rojo, dejando sobrenadar un líquido incoloro.

Se vuelve entonces el líquido (vino) gastado de la bureta, y mediante una simple regla de tres, se determina el azúcar reductor. Para ello, la proporción a establecer es la siguiente:

[illegible] gastados : 0.05 : : 1000 : X, o sea que

$$X = \frac{0.025 \times 1000}{\text{c.c. gastados}}$$

Suponiendo que se hubiera gastado 14.7 c.c. de vino decolorado, tendremos que el azúcar reductor es el siguiente:

Azúcar reductor = [illegible]

$$\frac{0.025 \times 1000}{14.7} = \frac{25}{14.7} = 1.70 \text{ gra.}$$

En consecuencia, se puede estable-

EN LA ESCUELA —¿Qué es un sinónimo?

—Es una palabra que empleamos en lugar de otra, cuando no se conoce su ortografía.

rer que para hallar el anhidrido sulfúrico se divide la cifra 25 por la cantidad de c.c. gastados.

Determinación de sulfatos.

Los vinos contienen sulfatos naturales traídos por los mostos, pero en cantidad que no llegan a un gramo por litro. Cuando se corrige con yeso [illegible] sulfato de calcio [illegible] o cuando se emplea [illegible] los sulfatos aumentan [illegible] vinos blancos.

La ley tolera hasta 2 gramos de sulfato por litro de vino; excediendo de esa cantidad, el vino no considerado apto para el consumo.

La técnica a seguir para esta determinación, es la siguiente:

Se toman dos tubos de ensayo [illegible] tubos en cada uno. [illegible] de vino, medido con una pipeta. A uno de los tubos se le agrega 5 c.c. de Licor de Martz; y al otro, 7,5 c.c. de dicho licor. Se agitan, se calientan a ebullición y se filtran por separado, recogiendo el filtrado de cada tubo, en otros dos tubos bien limpios; es decir, que tendremos dos tubos de ensayo tratados con 5 c.c. de Licor de Martz y dos tubos de ensayo tratados con 7,5 c.c. de dicho licor. Operaremos ahora, con los dos primeros: a uno de ellos se le agrega 1 c.c. de cloruro de bario al 10 %, y al segundo 1 c.c. de ácido sulfúrico al 10 %. Se agitan y se examinan ambos tubos. Si el tubo tratado con solución de ácido sulfúrico al 10 % se enturbia, es que el vino contiene menos de 1 gr. de sulfato por litro. Si [illegible] el tubo tratado con cloruro de bario, se indica que el vino contiene más de 1 gramo de sulfato por litro. Operando ahora con los otros 2 tubos que contienen 7,5 c.c. de Licor Martz, se procede en idéntica forma. Si enturbia con el ácido sulfúrico, es [illegible] la cantidad de sulfato es mayor de 1 gramo por litro (entre [illegible] gramos y 1,5 gramos). Si el enturbiamiento se produce en el tubo tratado con cloruro de bario, es indicio de que existe más de 1,50 gramos de sulfato por litro.

LA RESPONSABILIDAD POR ACCIDENTES DEL TRABAJO Y ENFERMEDADES PROFESIONALES

Todo patrono que utilice empleados u obreros, es responsable por los accidentes que sufran en el trabajo o en ocasión del mismo.

Este es el principio en que se funda la ley de Accidentes del Trabajo.

La responsabilidad importa: pago de hasta los 2/3 del jornal durante todo el período de inhabilitación para salir al trabajo, pago de la asistencia médica: hospitalización, remedios, etc.

Si el accidente ocasiona incapacidad permanente, total o parcial, el patrono deberá desembolsar el capital necesario para que el obrero cobre mensualmente la renta a que tenga derecho.

Si el accidente produce la muerte del obrero, tendrá que DESEMPOLSAR EL CAPITAL necesario para servir las rentas que les corresponda a la viuda y a los hijos del fallecido. Estos capitales que se calculan de acuerdo a la incapacidad y jornales, sobrepasan actual y promediolmente de ocho mil pesos.

Todo acuerdo privado que no se rija por la ley vigente es NULO en cualquier momento.

La solución es bien sencilla: ASEGURAR sus empleados y obreros.

Elaboración de Vinos

Por el Ing. Agr. PASCUAL CAMPIGLIA

Un vino de calidad, buena conservación, armonioso y equilibrado, es producto de una fermentación normal, es decir, obtenido de la fermentación de un mosto normal, con levaduras normales y en condiciones de ambiente normales.

¿Cómo conseguir esto?

En primer lugar mosto normal será aquel que guarde una debida proporción de azúcar y ácido, es decir, del que obtengamos un vino con un mínimo de diez grados de alcohol y una acidez de 5.5 a 6 gramos expresado en ácido sulfúrico.

Por lo tanto, para llenar estas condiciones el mosto deberá tener por lo menos:

180 gramos por litro de azúcar;
acidez, la indicada más arriba.

Pero no siempre podemos obtener esto, de manera que debemos corregir cuando algún componente se encuentra en proporciones anormales.

Corrección del azúcar. Si el mosto es muy rico en azúcar se cortará con mostos más pobres.

Si, por el contrario, falta azúcar, se procederá en cualquiera de las formas siguientes:

1.) Agregar 1.800 gramos de azúcar por hectolitro de mosto (previo permiso de la Dirección de Impuestos Internos) por cada grado de alcohol que se quiere aumentar (a que se debe agregar hasta disolvía cuando el mosto está en plena fermentación.

2.) Alcoholizar previo permiso de la Dirección de Impuestos Internos.

3.°) Cortar con mostos más ricos.

4.°) Agregar mostos concentrados.

Corrección de la acidez.

1.°) Si la acidez es alta se cortará con mostos poco ácidos.

2.°) Si la acidez es baja se procederá: a) cortando con mostos muy ácidos o b) corrigiendo con ácido tartárico.

Para ello analizamos el mosto. Supongamos que tiene 4,2 gramos de ácidos que falta por 1,53 y el jarico.

Faltan entonces 6 — 4,2 = 1,8 gramos.

Multiplicamos ahora los gramos de ácidos que faltan por 1,53 y el producto nos dará los gramos de ácido tartárico a agregar.

Es decir, 1,8 X 1,53 = 2,75 gramos de ácido tartárico por litro de mosto.

El ácido se agregará disolviéndolo previamente en una parte del mosto.

Corrección del tanino. Solo es indispensable en los vinos claretes, rosados o blancos. Se agrega a razón de 10 a 20 gramos por hectolitro.

Agregado de sal. No es indispensable, pero ayuda a la clarificación favoreciendo en consecuencia la limpidez del vino.

Dosis 30 a 40 gramos por hectolitro.

Agregado de fosfatos. Se agrega especialmente en forma de fosfato de amonio, en dosis de 5 a 10 gramos por hectolitro. Tiene por objeto suministrar alimento a la levadura y activar, por lo tanto, la fermentación, siendo especialmente indicado para los mostos muy ricos en azúcar provenientes de uvas sobremaduras.

—

La uva que entra a la cuba es previamente molida, operación que se efectúa con máquinas especiales que aplastan el grano favoreciendo así la fermentación. Algunas eliminan a la vez el pedúnculo o escobajo (Moledoras-descobajadoras del tipo Garolas).

Esta operación tiene las siguientes ventajas:

1.°) Airea más el mosto, lo que acelera la fermentación.

2.°) Da vinos con menos borra.

3.°) Economiza espacio y recipientes, pues se suprime un vaciadero (moto "Escobajo").

4.°) Da vinos más finos.

Una vez que tenemos el mosto en las cubas, cuidamos de sulfitarlo, agregando anhídrido sulfuroso a razón de 10 a 50 gramos por hectolitro, según el estado de sanidad de la vendimia.

¿Cómo se agrega el anhídrido sulfuroso?

1 Bajo forma de metabisulfito de potasio.

Se calcula que 1 gramo de metabisulfito de potasio desprende la mitad de su peso en anhídrido sulfuroso. De ahí que si debemos agregar 15 gramos de anhídrido sulfuroso por hectolitro de mosto, agregaremos 30 gramos de metabisulfito de potasio, el que se disolverá previamente en una parte del mosto.

2.°) Anhídrido sulfuroso líquido. Se vende en tubos de acero similares a los del gas carbónico. Para medirlo son necesarios aparatos medidores (Sulfitómetros).

Ventajas de la utilización del anhídrido sulfuroso. El uso del anhídrido sulfuroso en vinificación reporta varias ventajas que podemos sintetizar de la siguiente manera:

1.°) Fermentaciones puras.

2.°) Mejor conservación y más calidad del vino obtenido.

3.°) Clarificación más rápida y mejor.

4.°) Aumento del color y brillo del vino.

5.°) Impide las altas temperaturas en las cubas.

6.°) Previene la presencia de la casse oxidásica.

Al utilizar el anhídrido sulfuroso es necesario sembrar un pie de cuba.

¿Por qué? Porque el anhídrido sulfuroso paraliza todo microbio fermento no acostumbrado a trabajar en presencia de dicho antiséptico, y en consecuencia la fermentación se detendría.

¿Qué es un pie de cuba? Es un mosto que tiene levaduras acostumbradas a trabajar con anhídrido sulfuroso.

Cepas de vid en producción en la República: 71 151 712

Censo General Agropecuario 1960

¿Cómo se prepara un pie de cuba?

1. Elegir 10 kilos de uva bien sana.
2. Desgranarla y colocarla en un recipiente desinfectado o lavado con agua hirviendo.
3. Lavar con un paño humedecido en un solución de anhídrido sulfuroso y colocar el recipiente en un lugar abrigado.
4. Una vez iniciada la fermentación agregar 2 gramos por hectolitro de metabisulfito de potasio (Para 10 lts. 0,2 grs.)
5. Cuando se estimula la fermentación volver a agregar 5 gramos por hectolitro más de metabisulfito de potasio.
6. Repetir estos agregados hasta llegar a un dosis total de 30 gramos por hectolitro de metabisulfito.

Es decir que habremos efectuado seis agregados de 5 gramos de metabisulfito (30 grs. en total) con lo cual tendremos un pie de cuba aromatizado a actuar con 20 gramos de anhídrido sulfuroso por hectolitro. Este pie de cuba madre, podemos multiplicarlo sembrando 2 litros del mismo en 100 litros de un mosto al cual se le agrega 20 gramos de anhídrido sulfuroso y 10 gramos de fosfato de amonio por hectolitro. De esta manera podremos sembrar nuestros mostos acondicionados con levaduras que dan una fermentación rápida y completa.

Cuidados durante la fermentación

El principal cuidado a tener en cuenta es vigilar la temperatura a fin de que no pase nunca de 35 grados.

¿Por qué?

1. Porque la levadura trabaja mal a temperaturas muy elevadas.
2. Porque pasando los 35 grados se desarrollan los microbios que dan lugar a la enfermedad del "Agrodulce" (fermentación manítica).

¿Cómo se evita?

1. Molendo la uva fresca.
2. Creando bien la bodega durante la noche.
3. Y empleando cubas de gran volumen.

¿Cómo se detienen?

1. Por bazuqueo o remontaje.
2. Por inyección de anhídrido sulfuroso en dosis de 5 gramos por hectolitro. Este es el mejor sistema.

Bazuqueo. Esta operación consiste en remover bien toda la masa con un bazuqueador o revolvedor a fin de inyectar el aire indispensable para la vida de la levadura y favorecer la disolución de la materia colorante de la uva y de todos los otros productos que dan gusto y aroma al vino.

Se efectuarán 2 a 3 bazuqueos diarios.

Remontaje. Consiste en sacar el mosto por la parte inferior de la cuba y colocarlo nuevamente por la parte superior. Se efectúa con la bomba de trasiego y tiene el mismo objeto que el bazuqueo.

Producción de uva en la República: 122 426 154 kgrs.

Datos Oficiales Agronómicos 1951

ELABORACION DE VINOS TINTOS

Vendimia. Se efectuará cuando las uvas estén bien maduras, pero sin que haya sobrepasado acaso. Se evitará de ser posible los racimos enfermos o averiados.

Molienda. Se hará el pisado de la uva eliminando el escobajo. De esta manera se obtendrán vinos menos acetosos y de mayor graduación alcohólica. Esta operación se efectuará de preferencia dentro de las primeras horas de la mañana, para prevenir las altas temperaturas en la fermentación.

Encubado. Se determinará una vez concluida la molienda, el azúcar y la acidez, haciendo las correcciones que sean necesarias.

Sulfitado. Se agregará al mosto sulfitado sulfuroso a razón de 10 a 30 gramos por hectolitro. Si se adiciona en forma de metabisulfito se requerirá el doble de la cantidad mencionada.

Pie de cuba y fosfatado. Se agregará inmediatamente un pie de cuba con plena fermentación a razón de 2 litros por hectolitro.

Asimismo se adicionará si es necesario 5 gramos por hectolitro de fosfato de amonio.

Fermentación. Durante la fermentación se deberá tener muy en cuenta:

1º) Que la fermentación se inicie y se termine en el menor tiempo posible.

2º Que se efectúe durante la misma una buena disolución de todas las sustancias extractivas.
Para esto son indispensables en el sistema de encubado a sombrero (bazque) 2 bazquetes al día.

3º Que la temperatura de fermentación no pase nunca de los 35 grados, actuando en caso contrario, sobre todo de antemano sulfitado a razón de 5 gramos por hectolitro.

Descube. Se determinará todas las veces la densidad del mosto, descubando cuando el densímetro no marque cero o antes si es necesario. Se suspenderán asimismo los bazquetes al notar que la densidad del mosto se acerca a esa cifra.

Prensado. Retirado el vino de gota, se prensará los orujos, no mezclando el vino así obtenido con el de gota.

VINOS CLARETES

Dentro de este tipo de vino podemos considerar dos clases:

1º Vinos claretes (los más tintos)

2º Vinos rosados (los más claros)

Se obtienen de la siguiente manera:

a) Molienda y prensado más o menos las uvas tintas según el color deseado y luego haciendo fermentar el mosto sin orujo.

b) Maceración durante 12 a 24 horas uvas tintas hasta obtención del color deseado. Se traspasa luego el mosto y se sigue fermentando aparte sin orujo.

Acto realizado de papel en la República: 19.303 Hó., 0.645 m. c.
(Gaceta Oficial, septiembre 9)

c Fermentando uvas rosadas.

d Fermentando uvas tintas y blancas en proporciones distintas según el color deseado.

VINOS BLANCOS

Pueden obtenerse de uvas blancas o de uvas tintas.

Vinos blancos de uvas blancas.

Vendimia. Se hará a maduración completa y si el tiempo lo permite retrasando lo más posible la vendimia. Se obtendrán así vinos más finos.

Es importante seleccionar bien la uva eliminando toda aquella que esté en mal estado.

Molienda. Como en estos vinos se fermenta generalmente sin orujo, la molienda debería ser lo más enérgica posible a fin de:

1º Extraer la mayor cantidad de productos que dan sabor, aroma y tanino.

2º Aumentar el rendimiento en mosto.

Encubado. Consiste en pasar el mosto por jaulas escurridoras, o también por escurridores repecinos de una la metálica.

Tiene la ventaja de obtenerse más rendimiento, efectuar el prensado más rápido y eliminar materia.

Por el contrario tiene el inconveniente de que el mosto se oxida mucho y aunque esto facilita la fermentación predisponiendo al vino a la enfermedad oxidásica, lo que se evita sulfitando.

Prensado. El orujo se prensa reservando una para fermentar en blanco el mosto del primer prensado.

Defecación o clarificación del mosto. Tiene por finalidad eliminar del mosto todas las impurezas que contiene, antes de entrar en la fermentación.

Se efectúa agregando al mosto en la cuba 20 a 30 gramos de anhídrido sulfuroso por hectolitro, es que para una toda fermentación, permitiendo así que se depositen las impurezas.

Al cabo de 24 horas se trasiega y se hacen las correcciones de azúcar y ácidez necesarias.

Es indispensable aquí agregar 10 a 15 gramos de tan no por hectolitro pues en estos vinos que fermentan en blanco, siempre falta tanino, lo que hace que las clarificaciones sean muy lentas y defectuosas.

Pie de cuba. Se agregará 2 por ciento de pie de cuba y que sea para que inicie la fermentación inmediatamente.

Fermentación. Deberá cuidarse mucho la temperatura tratando que no pase de 30 grados pues en esta forma se obtienen los vinos más aromáticos y de menor color.

Descube. Aunque no es necesario no hay orujo es mejor efectuarlo pues arrea el mosto pero es una mejor fermentación secundaria y elimina las primeras borras rápidamente.

Vinos blancos de uvas tintas.

Molienda. Debe ser suave y no muy enérgica, pues fundamentalmente que pase mucha sustancia colorante al mosto.

Luego se escurre utilizando para

Producción de papa en la República 67 900 509 kgrs.

(Fuente: Dirección Nacional de Estadística, 1971)

los vinos blancos solo el mosto así obtenido.

Se prosigue después en la forma ya indicada para los vinos blancos.

Decoloración. En muchos casos los mostos no salen completamente decolorado, es decir que tienen una débil coloración roja.

En este caso se puede decolorar agregando carbones activos decolorantes que se consiguen en el comercio.

La cantidad a agregar depende:

1. Del grado de actividad del carbón.
2. De la intensidad de color del mosto tratado.

Una vez ajustada la cantidad necesaria por medio de ensayos en pequeño, se agrega al mosto mezclando bien.

Luego se deja reposar, se trasiega el mosto limpio y se continúa la fermentación como se indicó.

CONSERVACION FRIGORIFICA DE

FRUTAS

Condiciones a tener en cuenta

Por el Ingeniero Agrónomo
[illegible]

☆

Es muy corriente en nuestro país la creencia de que la fruta puede conservarse cualquiera sea su estado sanitario y su grado de madurez.

Es necesario tener presente que toda fruta no es un ser viviente y como tal todos sus procesos vitales continúan aún después de arrancada, siendo más rápida la evolución de los mismos, cuanto mayor sea la temperatura del ambiente en que se encuentren.

Pero es preciso destacar [illegible] que el frío no destruye [illegible] se precisa comprimir dichos procesos o las alteraciones que puede presentar originalmente el producto, sino que, solamente, se reduce a retardar dichos fenómenos.

Es pues indispensable, para lograr una conservación duradera y obtener a la salida de la cámara un producto que presente buenas condiciones comerciales, atender la fruta en las distintas etapas de su vida hasta el momento que va a ser conservada.

Analizaremos a continuación los distintos factores a tener en cuenta para lograr una rápida y duradera conservación.

1. CUIDADOS CULTURALES

Es necesario prestar al monte frutal la máxima atención, efectuando las labores culturales a fin de que la fruta se desarrolle en condiciones óptimas.

A este efecto, se debe atender muy especialmente su estado sanitario, con tratamientos preventivos y curativos oportunos, a fin de beneficiar la fruta no solo en su rendimiento y en su calidad sino también en su [illegible]

2. COSECHA

Es importante cosechar la fruta en su punto adecuado de madurez, de manera que al llegar a manos del consumidor presente un aspecto atractivo y conserve al máximo las cualidades organolépticas del producto fresco.

El momento preciso de la generalmente la observación con fundada de la fruta, aunque existen varios métodos para determinar con más o menos precisión el grado de madurez.

Estos procedimientos son:

a) por color, b) por su composición, c) por el color de las semillas, d) por la facilidad de arranque y e) por el presiómetro.

DE MEDICINA — Se conversaba sobre tiempos sobre la [illegible] de cáncer y una de ellas dice que no era de nuestros tiempos que [illegible] a los muertos de los [illegible]
—Claro dice una, la medicina ha hecho muchos progresos.

c) POR COLOR

Este método se basa en el cambio de coloración de la cáscara a medida que avanza la maduración.

La coloración varía con las distintas especies de frutas y la indicación del grado de madurez se cifra sobre el color de fondo de la fruta.

Peras. — La coloración deberá estar entre verde claro y verde amarillento.

Manzanas. — En la mayoría de las variedades se deberá cosechar entre color verde claro y verde amarillento en la parte no cubrimiento. En la Winter Banana el color deberá ser verde claro y en la Black, Ben Davis y Winesap, amarillento.

Ciruelas. — Las variedades japonesas se cosecharán cuando tomen un color verde amarillento o blanquecino. En cambio en las variedades de sazón oscura cuando la coloración llega a azul verdoso o rojizo pequeño.

Durazno. — Para las variedades de carne blanca la recolección se hará cuando la piel pasa del color verde oscuro al verde claro, blanco plateado o bien amarillo claro.

En cambio las variedades de carne amarilla se cosecharán cuando el color de fondo esta pasando del verde oscuro al amarillento.

CITRUS

Naranjas. — Se deben cosechar cuando han adquirido su coloración característica y además el sabor de la pulpa esta bien equilibrado entre el ácido y el dulce.

Limones. — Deberán haber alcanzado su tamaño máximo sin tener en cuenta la coloración, cualquiera que esta sea.

Pomelos. — La cosecha se efectuará 30 o 35 días después que adquiera su color característico, sea amarillo o rosado, pues de lo contrario la pulpa es demasiado amarga.

En esta fruta interesa que la acidez el azúcar y el aroma estén perfectamente equilibrados sin dominar uno sobre otro.

Uvas. — Deberán haber alcanzado el color de la variedad, es decir amarillo para las uvas blancas y violeta para las negras. Además deberán acusar un sabor característico y una dulzura en el mosto que varíe entre 9 a 11 Baumé.

Damascos. — La cosecha se efectuará cuando el color verde pasa al color blanco amarillento o amarillo claro.

d) POR COMPOSICIÓN

Este método se basa fundamentalmente en la determinación de azúcares en el jugo y se presta especialmente para algunas frutas como las uvas. En este caso se exprimen y el jugo obtenido se filtra, se vierte en una probeta angosta y se determina su densidad con un densímetro Baumé o con un mosímetro.

En otras frutas se ha tratado de determinar el grado de madurez por su composición química (de azúcares, ácidos, etc.) pero esta varía muchísimo debido a numerosos factores como: carga de árbol, condiciones climáticas, humedad, riego, etc., por lo que la prueba tiene un valor relativo.

Plantas de naranjos en producción en la República: 1 781 233

Guía General Agropecuaria 61

c) POR EL COLOR DE LAS SEMILLAS

En las manzanas se admite que el momento óptimo de la cosecha es cuando las semillas toman una coloración. Sin embargo este dato es también relativo pues varía con la variedad y con la estación.

d) POR LA FACILIDAD DE ARRANQUE

En algunas variedades de manzanas (Winesap, King David, etc.) se observa una cierta propensión a caerse la fruta al aproximarse el momento de maduración. Sin embargo esto es también relativo, pues la caída puede estar relacionada con otros factores, como vientos, riegos, sequías, ataques de insectos, etc.

e) POR PRESIOMETRO.

Esta determinación está basada en la determinación de la resistencia de la pulpa y se realiza con aparatos especiales llamados presiometros que miden la presión de la pulpa en libras.

Uno de ellos es el que muestra la fig. 1, y consiste de un cilindro de metal dentro del cual actúa un émbolo sujeto por un resorte de acero. En el extremo de la barra se encuentra un botón de diámetro variable, según la especie de fruta. El cilindro tiene, además, una escala calibrada en libras, donde se efectúa la lectura correspondiente a la presión necesaria para que el botón venza la resistencia de la pulpa.

El aparato permite determinar rápidamente la presión de la pulpa, la que guarda una relación con el grado de madurez de la fruta, siendo más baja a medida que la maduración avanza.

En los Estados Unidos, Argentina y otros países se ha aplicado este método, y aunque el mismo no constituye un índice absoluto del grado de madurez, permite obtener una buena guía en la determinación del mismo en las manzanas y las peras, mientras que en los durazneros y ciruelos la aplicación del presiómetro permite establecer los límites adecuados para el momento de la cosecha.

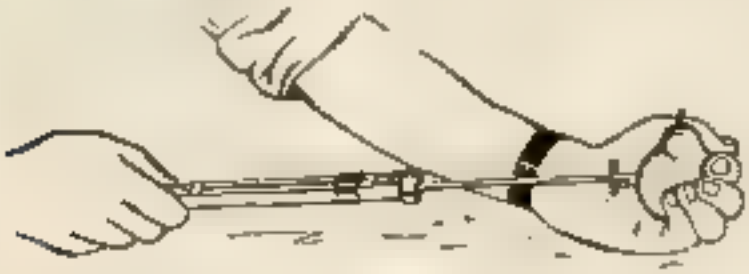


FIG. 1

Es de hacer notar que las indicaciones del presiómetro pueden variar con una serie de factores, por lo cual es conveniente establecer los límites de presión para cada región.

3. COSECHA.

La cosecha deberá ser realizada con gran cuidado manipulando la

17 163 ejemplares que el Sistema Nacional se realizaron en la Central de Servicios Médicos, durante el período 1 de julio de 1952 a 30 de junio de 1953.

fruta suavemente a fin de evitar golpes e heridas en la misma. En efecto, cada golpe o herida constituyen puntos de debilitamiento de la fruta que se traducen luego en alteraciones, reduciendo el período de conservación y aumentando los descartes.

En consecuencia en la cosecha se deberá tener en cuenta los siguientes puntos:

a) El personal deberá ser hábil y consciente de su trabajo.

b) Se deberá contar con un equipo adecuado de recolección. Para ello se utilizarán telas especiales de arpillera o lona que se abran por

Fig. 2

debajo para vaciar la fruta en los cajones (Fig. 2 y 3). En su defecto, se podrá utilizar canastas forradas de arpillera a fin de evitar el machucamiento de la fruta.

c) No se deberá cosechar la fruta con tiempo húmedo ni cuando esté mojada de rocío. En caso de grandes lluvias es prudente, asimismo, postergar la cosecha por 7 días, por lo menos, para evitar que la fruta tenga exceso de agua. Por lo general la conservación de la fruta se reduce a medida que aumenta el tenor de agua.

d) Al cosechar y al manipular la fruta el obrero deberá tener mucho cuidado de no provocar heridas en la misma ni apretarla con los dedos. Para esto conviene que use guantes de tejido blando o por lo menos que lleve las uñas bien cortadas.

e) La fruta se arrancará o se cortará según el especial, pero en cualquier caso deberá conservar el pedúnculo, pues de lo contrario el lugar de inserción de la fruta se constituye en una puerta de entrada de microbios, especialmente mohos.

Así se arrancan las peras, manzanas, ciruelas, damascos, duraznos, etcétera. Las uvas y los cítricos, en cambio, se cortan.

En el primer caso se toma la fruta con toda la mano, se le da una pequeña torsión, levantando al mismo tiempo la mano, recogiendo la fruta con su pedúnculo.

En el caso de los cítricos, en cambio, se corta con tijeras especiales su punta, con un trozo pequeño de pedúnculo, lo más cerca de la inserción a fin de que el mismo no pueda dañar la corteza de las otras frutas.

f) Los cajones cosecheros deberán elegirse bien a fin de evitar heridas en la fruta. Además es conve-

Producción de garbanzo en la República: 4.007.711 kgrs.

(Datos Centro Agrícola 75)

mente limpiarlos a menudo y desinfectarlos de vez en cuando, ya sea rapozanándolos o tratándolos con sulfato de cobre al 1 %.

g) Los cajones no deberán ser llenados exageradamente y llevarán calzos para evitar el aprietamiento de las frutas del cajón inferior.

h) No se debe cosechar en las horas de gran calor para evitar que la fruta quede con altas temperaturas, lo que acelera los procesos vitales y por consiguiente su maduración, reduciendo en consecuencia el tiempo de conservación.

i) Nunca se debe manipular la fruta a granel, porque en el centro del montón se desarrollarán temperaturas elevadas.

Fig. 1

4. Una vez cosechada la fruta no se debe exponer al sol, para lo cual los cajones se colocarán apilados á la sombra, recubriendo la pila con un cajón vacío invertido.

En caso de que los cajones no pudieran llevarse al galpón, se mantendrán en el monte destapados durante la noche.

5. La fruta antes de ser almacenada conviene que sea clasificada. Esta clasificación puede realizarse en base a:

a) Separación de la fruta pequeña, aplastada, averiada, picada, manchada, etc., es decir, lo que se denomina descarte.

b) Selección de la fruta en distintas clases o categorías, en base a la variedad, grado de madurez, color, tamaño o peso, estado sanitario, etc.

La clasificación tiene la ventaja de facilitar el depósito de aquella fruta cuyo estado permite prolongar el plazo de conservación. Se puede de esta manera ir retirando la fruta que ha alcanzado su máximo de conservación por partidas homogéneas.

Por otra parte, se facilita la comercialización, dando mayor confianza al consumidor.

6. La fruta debería ser conservada cuidadosamente de manera que se mantenga firme y no se golpee entre sí.

Aunque en nuestro país no se acostumbra por lo general a envolver la fruta, esta práctica es conveniente para asegurar una mejor conservación. Para ello se utilizan papeles especiales de seda, aceite-

Producción de naranjas en la República 35 128 557 kgrs

Fig. 4

do, al sulfito, etc. con los que se envuelve la fruta una por una, de manera de asear unas de otras y al mismo tiempo formar un colchón de aire que las rodea.

Fig. 5

El papel puede ser de distintos colores que diferencien las distintas calidades de frutas, aunque es importante comprobar que el color sea firme y no manche la fruta.

La envoltura se hará de manera que asegure una buena presentación y al mismo tiempo sea firme, a fin de que no se desenvuelva. Figs. 4, 5, 6, 7 y 8

Fig. 6

7. La fruta envasada se llevará rápidamente a cámara frigorífica, en vehículos con buenos elásticos a fin de que no se golpee.

8. Conviene prerefrigerar la fruta lo más rápidamente después de la cosecha a temperaturas entre 3°6

Fig. 7

Producción de mandarinas en la República: 14.506.619 kgrs.

(Cuenta General Agropecuaria 1957)

y 0°5 C. a fin de asegurar así una reducción inmediata del proceso madurativo, lo que permite prolongar el tiempo de conservación y reducir las pérdidas en cámara.

Es un grave error mantener la fruta en los galpones para que "agarre color". La maduración en los galpones, con temperaturas muchas veces altas, se acelera y por otra parte las alteraciones son favorecidas. Consecuentemente la fruta se arruga, pierde consistencia, aroma y sabor, en una palabra, su calidad disminuye.

Por otra parte, es necesario tener en cuenta que el proceso de maduración no se para en la cámara frigorífica, sólo que se reduce y en consecuencia se prolonga, permitiendo, por lo tanto, mantener la fruta en buenas condiciones en un plazo más largo.

9 — La conservación de la fruta en cámara frigorífica deberá realizarse a temperaturas y grado higrométrico adecuados, según las distintas especies.

No es suficiente enfriar la fruta, sino que para asegurar una correcta y más prolongada conservación es importante que la misma sea mantenida en un grado de temperatura y humedad constantes y sin altibajos.

Fig. 1

Estos dos factores varían de acuerdo a las especies conservadas y a las variedades.

SOBRE EL SEGURO DE ROBO

El Seguro de Robo que se efectúa sobre casas de familia (en ciudades o zonas balnearias), escritorios, casas de comercio y Bancos, cubre los riesgos de robo producidos con la intervención de los delincuentes en los locales, por medio de fractura o escalamiento; con la utilización de llaves falsas o mediante el ocultamiento clandestino en el lugar en que se encuentren los objetos asegurados.

Para estos riesgos el Banco ofrece el seguro adecuado que proporciona tranquilidad a los propietarios, cuyo costo es una módica prima anual en relación con el capital asegurado.

Es, además, una manera de quitarse preocupaciones de encima cuando se realizan viajes, excursiones o expansiones, que siempre motivan la inquietud de lo que pueda ocurrir en esos momentos.

La sección Cautelares proporciona a los interesados todo tipo de informaciones sobre este seguro. Esas consultas pueden hacerse también por escrito.

Bajo el Poncho del Seguro

Paisano: no haga usted caso
cuando vaya agorero,
diciendo que las sementeras
se pierden a corto plazo.
El esfuerzo de su brazo
hoy en día está asegurado
y puede dormir confiado
con entera se lo digo
como si estuviera el trigo
puesto en el mismo mercado.
No lo tome al chaparrón
y aunque con gran su amigo,
déjelo que se entretenga,
y deslíe leña al fogón,
que hay un Banco de la Nación
Hoy día Banco, compañero,
que a usted lo paga, aparcero,
hasta el último destino,
por que no se vuelva al vino
el fruto de un año entero.
Es el Banco de Seguros
del Estado, como ya sabe,
que lo hace a Ud. por suerte
de los mas serios apoyos
con él, los trances más duros
se pasan fácil igual.
Aunque llóvese del leal
como ya de un hombre franco,
asegúrese en ese banco,
que es un honor nacional

TABARE REGULES.

Contribución al Estudio del

PROBLEMA FORRAJERO *del Uruguay*

Por el *Ing. Agr.* TEOFILO HENRY

Jefe de la Sección Forrajeros, del Instituto Fitotécnico "LA ESTANZUELA"

En el número correspondiente al año [illegible] de esta publicación (XL [illegible] del Plantío de SEMILLAS del [illegible] ha sido [illegible] en un [illegible] artículo de esta serie el tema "Pradera de Verano" [illegible] que [illegible] la colaboración con

ALGUNAS SOLUCIONES DE PRADERAS ANUALES DE INVIERNO Y SU DERIVACION HACIA LA PRADERA PERMANENTE

En primer término debemos tener el concepto claro de las forrajeras que han de ser más útiles al fin perseguido, teniendo en cuenta: 1º la disponibilidad de semilla, y 2º cuál es la especie o variedad más recomendable, de acuerdo a las informaciones obtenidas a la especie a cultivada

Trébol en una pradera artificial permanente

El cuadro indicador de "LAS FORRAJERAS PARA LAS DISTINTAS EPOCAS DEL AÑO" nos presenta, entre otras, a las gramíneas y leguminosas siguientes

De Invierno		Cereales forrajeros	Trigo Avena Cebada Centeno
	Anuales y bi-anuales	*Ray grass* Lolium multiflorum (Raygrass o pasto romano) Bromus catharticus (Cebadilla) Vicia sp. sp. Tréboles	

Hectáreas de trigo forrajero para grano y para pastoreo y forrajes sembrados en la República: 20 516.0

(Cuadro Comercial Agropecuario 1963)

Estudiando individualmente unas y otras, se podría apreciar mejor las diferencias que existen entre ellas, lo cual facilitaría la elección para cada caso. De acuerdo al orden seguido tenemos:

TRIGO. — Cuando se afecta un cultivo de trigo, jamás se realiza con el único fin de pastoreo; siempre es pensando en la cosecha de grano; por lo tanto [illegible] es un aprovechamiento, pero [illegible] de resultados positivos por poseer el [illegible] condiciones forrajeras en la relacionado con el valor nutritivo y por su palatabilidad.

Entre su juego varios factores que deben ser tenidos en cuenta el pretendiente: la triple finalidad: 1º [illegible] de la [illegible]; 2º variedad; 3º época de siembra.

La calidad de terreno es primordial, puesto que no puede [illegible] una producción abundante de [illegible] que se reponga fácilmente después de ser [illegible], si no se cuenta con suelo fértil. El pastoreo de un trigo en un terreno pobre es antieconómico, porque si a primavera no le es muy favorable se corre el riesgo de que la producción de grano sea escasa. *La variedad.* Dentro de la especie trigo hay [illegible] que es muy elevado el número de variedades. Las que pueden destinarse forrajeras o sea las de doble propósito, son aquellas que presentan determinadas características respecto a su tipo y aptitudes: Porte juvenil rastrero, que ofrece mayor resistencia al pisoteo y al diente de los animales, fácil resurgimiento, abundante macollaje, período vegetativo dilatado, lo cual permite una época de siembra temprana (principio de Marzo) pudiéndose pastorear ya desde el mes de Mayo, extendiéndose según el caso, estado general del cultivo) hasta Setiembre.

AVENA. — Ha sido la forrajera de más amplia difusión y la primera que pidió en el país, proteína artificiales de pastoreo. Bien saben nuestros [illegible] las excelentes condiciones de ella, y a pesar de los inconvenientes que se le han creado en los últimos tiempos [illegible] pulgón verde, aun [illegible] forrajeras que ocupa mayor superficie. Evidentemente esto ha mermado, porque ya no ofrece la avena la [illegible] que se le tuvo antaño. En la actualidad, hay quienes no [illegible] sembrarla más [illegible] que no quieren abandonarla, argumentando [illegible] razones.

Considero que los [illegible] están en un error, porque si bien es [illegible] por el Ravegrass 284, es también cierto que de obtener con la avena una pradera más larga una, porque indudablemente se nos presenta, más [illegible] a fin de Febrero, si el tiempo lo permite. Además la avena sembrada después de pasar el peligro de ataque de pulgón verde, proporcionará un buen pastoreo de primavera, o una pradera para obtener un excelente heno cuando esté a medio grano; esto es si no se le quiere dar para cosechar semilla.

En cuanto a los que aún se mantienen sembrando exclusivamente avena, también están en error, salvo que se encuentren en regiones privilegiadas, donde no sea afectada por el pulgón, lo cual hoy es difícil. Estos productores deben experimentar también el Ravegrass 284, al

Hectáreas de trigo para pastoreo integral sembradas en la República: 10.399.0

(Cuna General Agropecuaria — 1)

cual tal vez podrá proporcionarles mayores ventajas en algunos períodos del año.

CEBADA. — Es la forrajera que en muchas personas agrícolas han dado un mayor rendimiento, registrándose ya en ahora cantidades superiores a las que proporcionan otros cereales. Como producto de grano es excelente y puede constituir un recurso de valor, aprovechable en lugar de maíz, ya que este frecuentemente es ahora escaso y caro.

No ha prosperado en cultivo como el de otras forrajeras, porque es menos resistente al pastoreo, principalmente en [illegible] lanosas, es, además, su período vegetativo menos dilatado, encañando con facilidad, cuando se desarrolla prematuramente, y no se controla el pastoreo o no se le corta a tiempo.

Las espigas maduras ofrecen cierta facilidad al desgrane, de manera que una vez cosechado el cultivo queda el terreno frecuentemente resembrado, y si se tiene la precaución de pasar de inmediato una rastrojera, se consigue un abundante cultivo de rastrojo muy temprano, que generalmente se libra de los efectos del pulgón verde por encontrarse las plantas desarrolladas cuando éste aparece.

CENTENO. — En general no reviste importancia su cultivo para fines forrajeros en las zonas donde pueden cultivarse los cereales anteriores. Se ha obtenido éxito en los terrenos arenosos de los departamentos de Tacuarembó y Rivera. Frecuentemente es empleado en mezcla con vicia, dado que la resistencia de los tallos ofrece una mayor ventaja para el fin que es utilizado, que no es otro que servirle de "tutor".

RAY GRASS. — Ver "La Estanzuela 284". — Más de una vez nos hemos referido a esta forrajera en las publicaciones de este Almanaque y en detalle, en el volumen correspondiente al Año XXXVIII de 1953, pág. 156.

Al hacer mención a esta planta,

Lolium Multiflorum (Raygrass)

debemos aclarar que al referirnos a una variedad determinada, lo hacemos porque los "Lojos" representantes de la especie Lolium multiflorum que es subespontáneo en el país, conocidos por "Lola de torro", no reunen las condiciones forrajeras y de sanidad que se encuentran en la variedad 284. Las características so-

Hectáreas de trigo, en total, sembradas en la República: 521 332,5.

Censo General Agropecuario — 1951

bientes que la distinguen son: 1º Resistencia al ataque del pulgón verde y roya. — 2º Abundante producción de masa verde desde Marzo hasta la primavera. Follaje voluminoso. 3º) Fácil resurgimiento en las pasturas a después de los cortes. 4º) Gran resistencia al pisoteo, soportando más tiempo que otras forrajeras, barrizales mayor en períodos de lluvia. — 5º Porte erecto, lo cual permite cosechar fácilmente en abundante producción de semillas. — 6º Poca exigencia de suelo. — 7º) Muy fácil resiembra natural. — 8º) Admite la asociación de cualquier planta, principalmente leguminosas.

Por ellos, este Ray-grass ha tomado incremento, sembrándose ya, un elevado número de hectáreas; sustituyendo a muchos anuales que han dejado de sembrarse por el temor latente de los ataques del pulgón verde y la roya. Se ha comprobado su buen valor alimenticio y no presenta problemas. Además en una pradera económica, si bien la cotización actual de la semilla es elevada ($ 50-60 los 100 kgs.) dada la cantidad que se siembra 25 a 30 kgs. por ha., resulta un precio por unidad menor que cualquier grano.

La resiembra natural es un factor importante en la pradera del Ray grass. Cuando se le cosecha semilla o cuando se mantiene el pastoreo, pero con tal que se les levante antes de mediados de Noviembre, queda siempre una cantidad de semilla en la pradera, capaz de reponer nuevamente el cultivo, ya sea pasando una rastrera o sin ella. Este proceso de resiembra se ven más proporcionando nueva renovación, por dos y tres años a más con una capacidad de pastoreo muy superior a la de campo natural lindero.

PHALARIS MINOR (Pasto romano). — Forma como el Ray grass, una pradera económica de muy alto valor nutritivo, y que soporta una buena dotación de boca, desde luego que esto depende de la calidad del suelo de que dispone. Tiene el inconveniente de ser algo menos precoz que la avena y es susceptible al pulgón. Esta causa debe haber tenido influencia en el poco tiempo que tuvo auge su cultivo. A pesar de ello, es digno de ser tenido muy en cuenta para siembra muy temprana, en tierra fresca, a fin de que se desarrolle lo suficiente como para que cuando aparezca el pulgón, ya haya formado una buena raíz y pueda con-

Phalaris minor (Alpiste o Pasto romano)

Condimiento general de trigo por hectáreas en la República: 869 kgs.

contrestar en parte el efecto de su perjuicio.

Es una pradera altamente beneficiosa, porque soporta mas que la avena las épocas de humedad, es muy apetecida por todos los animales, su alto valor alimenticio se traduce en el sorprendente paso que se aprecia en los animales invernados en ella.

Resiembra natural. Como en el caso del Ray-grass, también en esta

Espiga de Phalaris minor

pradera tenemos una resiembra fácil. Al madurar, los granos se desprenden con facilidad de manera que al dejar adelantar la madurez, para cosecharlos o levantando el ganado más tarde, vilo como para que alcance a semillar, aunque sea una pequeña parte, cae semilla en abundancia, como para tener una gran resiembra natural. Una pasada de rastrojera que le proporcione ambiente favorable a la semilla para poder desarrollarse, es suficiente para obtener una nueva pradera.

Para la siembra sólo se emplean 12 a 15 kilos de semilla por Há. El rendimiento normal de grano es entre 250 y 400 kgs. por Há.

CEBADILLA. Bromus catharticus. Esta forrajera es nativa de este rincón americano, se le conoce también por cebadilla australiana por haber sido cultivada en aquel país donde indiscutiblemente la han mejorado.

Su período vegetativo es anual o bi-anual, dependiendo de las condi-

Bromus Catharticus. Cebadilla

Hectáreas de alpiste sembradas en la República: 1.946.
(Censo General Agropecuario 1937.)

ciones del ambiente donde se cultiva, por su resiembra natural, en casi todo el año mantiene una permanente renovación de plantas.

Su valor como forrajera de pastoreo es muy elevado por su calidad en sí, y por asociarse muy bien a otras plantas perennes, con las que hace una buena combinación que, complementada con [illegible], forma una pradera [illegible].

La [illegible] ha [illegible] porque es [illegible] con [illegible] suelo y [illegible]. Sin embargo se le [illegible] en [illegible] combinados [illegible] húmedos, [illegible] puede hacerse una [illegible] de [illegible] en [illegible] esta otra gramínea, como [illegible] en [illegible] calidad [illegible] y praderas [illegible], pero [illegible] duración.

Requiere otros ambientes y este se le puede [illegible] con la presencia de una leguminosa (alfalfa, [illegible], etc.) que además de proporcionarle [illegible] influye [illegible] la formación [illegible] de la [illegible] un ambiente propicio para la cebadilla.

Otro inconveniente que ha [illegible] para su propagación, es la susceptibilidad al ataque de carbón [illegible].

Es este de una gran virulencia, propagándose con facilidad en casi totalidad de las panojas y [illegible] por lo tanto la cosecha.

Frente a este gran inconveniente se dispone en la actualidad de una cebadilla de cierta resistencia, que además es una planta más vigorosa que nuestra cebadilla criolla. Se trata de una variedad que se identifica con la designación "La Estanzuela 157 48".

LEGUMINOSAS. — En otras publicaciones hemos [illegible] la importancia [illegible] valor que tienen para la pradera y para los suelos las plantas de esta familia, [illegible] por [illegible] la [illegible] La Alfalfa.

Su doble finalidad de plantas de alto valor alimenticio por la proteína que poseen y [illegible] del suelo por su [illegible] de almacenar [illegible] hace que [illegible] formación [illegible] en el mejoramiento de una pradera.

Como en esta oportunidad nos referimos [illegible] a praderas anuales y a [illegible] que por su [illegible] resiembra natural [illegible] dos y tres años, debemos [illegible] de aquellas leguminosas de [illegible] como [illegible] Alfalfa y [illegible] que sólo pueden ser utilizadas en praderas con [illegible] el Trébol [illegible] también [illegible] anual [illegible] entre [illegible] por [illegible] que [illegible].

Debemos pensar para las praderas anuales que pueden llegar a ser [illegible] VICIA y TRÉBOL [illegible], como las dos plantas leguminosas más aconsejables para la finalidad perseguida.

[illegible] indudablemente el que [illegible] el [illegible] de las forrajeras para las distintas épocas del año (que [illegible] el Trébol subterráneo como anual) [illegible] que para praderas anuales [illegible]

Producción de semilla de algodón en la República: 618 337 kgrs.

[illegible]

que este Trébol es más apto para praderas permanentes o para integrar la pradera natural, por su fácil resiembra, que para ser empleado en las praderas anuales. Además éstas deben ser formadas con plantas de desarrollo más rápido, o que se mantengan vivas en verano aunque sea con escasa vegetación, de manera que, con las primeras lluvias de fin de verano, puedan en movimiento vegetativo, proporcionando temprano en el otoño praderas con abundante forraje. Con esta finalidad, es que se citan las plantas de vida bianual como ser Trébol rojo y Cebadilla. Estas complementan que de manera en tiempo lento, y bien saben los productores que en ese momento, Febrero Marzo, sólo se cuenta con las pasturas de Sudan grass o Sorgos en general, ya sea de grano o azucarados.

VICIA (*Vicia sativa*). — La la nueva forrajera leguminosa, anual, que por su crecimiento rápido puede ser sino a las gramíneas que hemos estudiado. Su desarrollo, enriquecida origen a una pradera muy vistosa, que puede ser bien aprovechada mediante el sistema preconizado por australianos y neo zelandeses, mediante el pastoreo controlado por el alambrado eléctrico, el cual se va avanzando paulatinamente, a medida que vaya siendo consumida la pradera. De esta manera se liberan al pastoreo pocos metros por vez, correspondiendo el alambre nuevamente cuando haya sido totalmente comido. Este sistema, además de ofrecer la ventaja del buen aprovechamiento de una pradera de esa índole, presenta la posibilidad de que el ganado que van dejando los animales quede más o menos parejo en toda la pradera.

El pastoreo corriente o sea un contínuo de desparramado, es para este cultivo, en cambio, poco favorable, porque se desprendería demasiado con el pisoteo.

Es una mezcla muy interesante para ser aprovechada mediante el corte, y también para ser beneficiada en la primavera. En el Boletín Informativo del Ministerio de Ganadería y Agricultura N° 470, del 19 de junio de 1963, pueden encontrarse mayores detalles de este cultivo.

TREBOL ROJO. — Con este Trébol se consigue una pradera asociada de muy alto valor alimenticio, principalmente cuando se combina con Ray grass o Cebadilla. (El empleo de esta última forrajera es menos favorable por su escasez).

La pradera del primer año recién alcanza a proporcionar un volumen satisfactorio desde mediados de primavera. El Ray-grass se desarrolla antes, pero no obstaculiza por ello el crecimiento del Trébol, el cual, durante los primeros 5 a 6 meses de vida o sean otoño e invierno, se

Vicia benghalensis en plena vegetación

Producción de harina de alpiste en la República: 45.560 kgs

(Cuadro General Agropecuario 1963)

mantiene muy bajo, incantando en la primavera, y madurando a fin de diciembre, época en que puede ser cosechada semilla, porque las gramíneas son las que ha sido sembradas, estarán también secas.

Las primeras lluvias del siguiente año actúan en forma muy beneficiosa, porque encuentran la tierra calificada, provocando un ambiente favorable para el rápido crecimiento

Trifolium Pratense (Trébol rojo)

de las plantas, que estarán, algunas sin vegetación y otras apenas con unas pocas hojitas nuevas. A partir de ese momento se inicia el 2º año de la pradera, con un valor forrajero muy diferente al primero, porque el trébol rojo ha alcanzado la plena producción, ha desarrollado una potente raíz y raíces en las que abundan las nodosidades de Bacillus radicicola favoreciendo al Ray-grass y a la Cebadilla que se ha podido agregar, formando en conjunto una mezcla de máximo valor alimenticio, por su elevado porcentaje de proteína y por la cantidad de follaje muy apetecible.

Esta pradera es de fácil ejecución y su éxito depende del desarrollo del trébol; por lo tanto, aun en caso de contarse con un terreno de buena calidad, requerirá ser fertilizado e inoculada la semilla con cultivos de Bacillus radicicola.

Es un cultivo que podrá durar tres o cuatro años, si está sembrado en suelo fértil, y cuando se le note una apreciable merma, es conveniente cultivar en ese terreno, un cereal, trigo por ejemplo, siendo esta la única rotación, cuando se desea continuar con agricultura cerealera. De lo contrario, si el programa es seguir con praderas, queda la tierra en excelentes condiciones para la siembra de cualquier forrajera, pudiendo utilizarse muy bien, para la formación de una pradera con carácter más permanente, lo cual presenta una elemental solución inicial, es decir, un primer paso, hacia la intensiva producción forrajera.

Mientras se desarrolla el programa de acción a realizarse en ese terreno que ha estado ocupado por la pradera pastoreada durante tres años, se tendrá preparada ya con la debida anticipación otra pradera análoga, la cual, como en el caso anterior, puede ser el punto de partida para otra pradera permanente.

Producción de heno de cebada forrajera en la República: 1 203.506 kgs
(Cómo General Agropecuario)

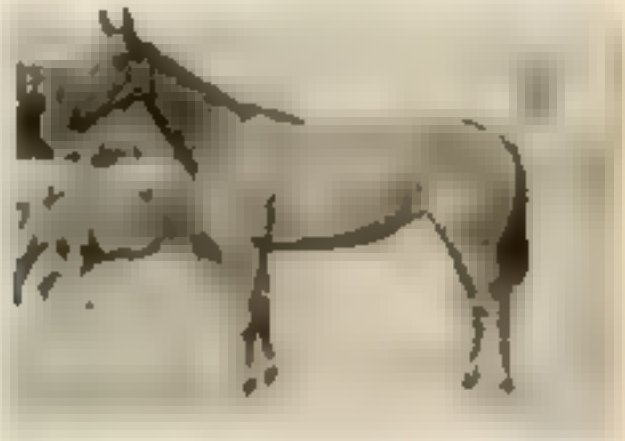
ALGUNOS ANIMALES ASEGURADOS EN EL BANCO DE SEGUROS DEL ESTADO

"Lera Dessler", de la Sra. José M. Damborenea.

VACUNOS, OVINOS Y EQUINOS DE PEDIGREE, — LOS ASEGURA EL BANCO DE SEGUROS DEL ESTADO —

"Doblada" del Sr. Miguel Deberardis.

Rosa's Boar 380"
Reservado Campeón.
Exposición Prado 1953
De propiedad de Estancias y Cabañas
Adamo Show S. A.
Procedencia
Pablo Serventi e hijos



"*Gerardo*" de propiedad de Haras "El Ceibo" Importado por el Jockey Club de Montevideo

"*R. Pueblo Benjamin 2-37*" de A. Gallinal Heber Ter. Exp. del Prado. 1953

"*Van Gogh*",
del Sr. Antonio F. Araujo.

"*Villamil y Cano 3020*"
de la Sec. José M. Dunborisiaveta.

"*Caballo*"
del Sr. Manuel Sanchez y Sanchez.

ORIGEN Y ACEPCION DE ALGUNAS VOCES DEL HABLA POPULAR RIOPLATENSE

ACHURAS, del quichua achura: entrañas del animal vacuno u ovino.

ATORRANTE, expresión inventada para designar a los vagos que dormían en los caños que la Casa A. Torrant había depositado en los terrenos baldíos adyacentes al puerto de Buenos Aires.

BACAN, en genovés significa: amo. En lunfardo: sujeto bien vestido y de fortuna.

BATARAZ, del guaraní: Mbatará, gallo de plumas pintadas con franjas blancas.

BATIFONDO, del italiano (battifondo): escándalo.

BERRETIN, del italiano (berretto: [illegible]).

BIABA, del piamontés: buena paliza.

BICHICOME, del inglés (beach comer: hombre que duerme en la playa. Marinero que se queda en tierra y se dedica a la vagancia). Vago.

BRONCA, del castellano español: rabia, odio.

BULIN, del francés (boulin: [illegible] habitación).

CACHAR, del portugués (engañar): burlar. Del inglés to catch: agarrar.

CACHIMBA, voz africana: pozo de agua.

CAFUA, en portugués: [illegible] del [illegible] escondrijo. En lunfardo: cárcel.

CANA, del francés (canne: policía). En lunfardo policía y en cana: estar preso.

CANCHA, del quichua: recinto cerrado.

CARACU, del guaraní: médula.

CARANCHO, del guaraní: un ave, el Polyborus.

CATINGA, del guaraní: mal olor.

CHINCHIBIRRA, del inglés (ginger beer: bebida gaseosa).

CHIRIPÁ, del quichua (chiri: frío, y apacha: ropa o vestido). Prenda de vestir característica del gaucho.

CHUMBO, voz portuguesa: bala.

ESPIANTAR, del italiano (spiantare: desarraigar). Por extensión: huir.

ESTRILAR, del italiano (strillare: chillar): rabiar.

[illegible], del portugués: [illegible] se dice en Portugal.

GUARANGO, del quichua guaranga: maleducado.

GUITA, del castellano español: dinero.

GURÍ, por la geografía del vocablo (Argentina, Uruguay, Río Grande do Sul) parece [illegible] que es la mayor de [illegible]. Puede proceder del tupí.

[illegible], del italiano [illegible].

MACRÓ, del francés (maquereau: traficante de blancas).

MAÍZ, del quichua (mahis: planta gramínea cuyo fruto son unas mazorcas de granos gruesos y amarillos).

MATE, del quichua: planta o vaso de calabaza.

MATUNGO, del portugués: caballo viejo.

MUCAMA, de origen africano, de la lengua bunda en la cual significa: esclava. En el Río de la Plata, habla popular: [illegible].

[illegible], del quichua ([illegible]: dolor, enfermedad).

ÑAUPA, del quichua ([illegible]).

PAMPA, voz quichua y aimará: llanura extensa sin vegetación arbórea.

PAPA, voz quichua que quiere decir raíz.

PATOTA, del portugués: pandilla de [illegible] y jóvenes callejeros.

PAYADOR, del quichua (palla: campesino pobre). Por extensión: trovador.

PAYANA, del quichua (pallai: recoger lo caído). Juego del niño gaucho aprendido por éste al [illegible] americano.

PELANDRUN. del [illegible] (peruanismo) hombre [illegible] [illegible] [illegible]

Características de nuestras principales

VARIEDADES *de* TRIGO

Por el Ing. CARLOS M. BOSCH SIENRA

En publicación realizada en el Anuario [illegible] del Estado de [illegible] trata a grandes rasgos [illegible] de las variedades [illegible] y su [illegible] con la [illegible] de la experimentación [illegible] Dentro de [illegible] se [illegible] variedades de trigo [illegible] para las condiciones climatales del país.

Expusimos dentro de las variedades descriptas como más importantes, el trigo Río Negro, Frontana, Klein Tanager, Barnal precoz, Pel, Barnes, Petersen, Klein Aniversario, etc.

El comportamiento de las mencionadas variedades en años agrícolas más recientes, hacen necesaria la eliminación del Klein Aniversario, por su gran susceptibilidad a diversas enfermedades de [illegible] y la [illegible] de las otras dos [illegible] a la variedad Río Negro, en siembras tempranas, por su desarrollo productivo.

Paralelamente a las variedades cuya [illegible] es [illegible] han surgido otras nuevas [illegible] de gran cultivo, en donde han demostrado su buen comportamiento, a saber: trigo Bagé, DP mezcla, DP1 [illegible]

[illegible] de las [illegible] que [illegible] en el [illegible] En [illegible] en los [illegible] [illegible] de la agricultura nacional, se ha debatido la conveniencia del [illegible] y es así que la [illegible] de plantar trigo teniendo en cuenta [illegible] elevado peso hectolítrico y grado de limpieza, se ha permutado por el deseo de sembrar determinadas variedades dando preferencia siempre a las nuevas en la esperanza por lograr de [illegible] en las [illegible], [illegible] de rendimiento por [illegible] iguales o superiores a los existentes en las variedades hasta ese momento cultivadas.

El origen de ese cambio de criterio ha radicado en la importancia alcanzada en el año [illegible] de las variedades Río Negro y Frontana, que recientemente [illegible] en nuestro medio. El comportamiento de las mencionadas variedades, [illegible] en [illegible] los [illegible] que en ese momento se [illegible] en las estaciones.

La Ley Protectora de Semilla de Trigo ha logrado un papel importante en la difusión de la [illegible] de

Producción de semilla de trigo en la República: 108 765 kgs.

Casa Nacional Agronómica [illegible]

plantar determinadas variedades. En efecto, la mencionada Ley, estrictamente cumplida desde hace varios años por el Servicio Oficial de Distribución de Semillas, estableció normas técnicas en la distribución de variedades de acuerdo a sus épocas de siembra, a las zonas adecuadas, a las características de clima y suelo, y desarrió aquellas que no llenaban las exigencias mínimas, compatibles con los buenos rendimientos. Las preferencias caprichosas de muchos agricultores por ciertas variedades, se vieron desplazadas hacia lo que la técnica impuso por el mecanismo de un crédito amplio. Además se contó para el cumplimiento de la ley con las variedades Río Negro y Fructana, en su época de mayor potencialidad productiva, que, coincidiendo con factores climáticos favorables, arrojaron elevados rendimientos unitarios, muy superiores al promedio de años anteriores.

La Ley de Préstamo de Trigo ha ido, además, desplazando paulatinamente al barraquero, que como rubro aparte se ocupaba de la venta de semillas, al otorgar un modo de crédito amplio, pagadero en especie. De esta manera el Estado, por intermedio del Servicio Oficial de Distribución de Semillas, cubre de un 30 a un 40 % las necesidades del país con los trigos distribuidos en cumplimiento de la Ley y la venta de las semillas certificadas procedentes de sus Semilleros de Multiplicación. Este porcentaje se acrecienta año a año.

El hecho de que el Estado vaya gradualmente monopolizando la distribución y venta de semillas, hace necesario que también día a día, vaya perfeccionando sus métodos, de manera de proporcionar a los agricultores, las mayores garantías de orden técnico con que deben rodearse las simientes que entrega. Tal perfeccionamiento puede lograrse desarrollando el siguiente plan de producción y distribución que se resume en el cuadro.

PLAN A DESARROLLAR

Semillas de peligro procedentes del Instituto Fitotécnico y Semillero Nacional "La Estanzuela"

Semillas importadas previamente experimentadas con éxito en el país.

Destino ——— Venta a particulares.

Multiplicación de las mismas en los Semilleros de Multiplicación del Servicio Oficial de Distribución de Semillas para la obtención de Semilla Certificada.

Destino de la Semilla Certificada ——— Venta a particulares.

Multiplicación de la Semilla Certificada por medio de cultivos contratados inspeccionados en pie con la finalidad de obtener Semilla Inspeccionada.

Destino de la Semilla Inspeccionada ——— Venta a particulares.

Cumplimiento de la Ley Préstamo de Trigo

En el cumplimiento del plan que se acaba de esbozar se obtendrán las siguientes ventajas:

a) Grandes áreas destinadas a la cerealicultura nacional serían cubiertas con simientes hijas o nietas de pedigree, de elevada calidad en lo referente a su pureza varietal y selección mecánica.

b) Se obtendrían mayores rendimientos unitarios, con la consiguiente disminución del costo de producción por kilaje logrado.

c) Al ser las semillas a distribuirse controladas previamente en pie y luego durante su cosecha, se tendría la seguridad absoluta de su pureza varietal y estado sanitario.

d) Al compensarse al semillerista y al agricultor que efectúan cultivos contratados con un régimen de bonificación, se estimularía a la agricultura nacional.

e) Se suprimiría el procedimiento actual de separación de variedades de pura generales de trigo "a punta de calados", por un método más perfecto.

f) Se lograrían mayores economías en el cumplimiento de la Ley Préstamo.

RESUMEN DE CARACTERISTICAS DE LAS NUEVAS VARIEDADES AUCONSEJABLES

De la misma manera que en la ganadería, avicultura, viticulturas, etc., el conocimiento del factor raza y sus características productoras y diferenciales es fundamental, también en la cerealicultura resulta de suma importancia para los fines que se persiguen. Desde luego que no puede pretenderse conocimientos profundos, que escapan a las posibilidades de una gran masa de agricultores, pero sí son necesarios algunos, que permitan manipular el material vegetal con que se trabaja, evitando errores que tienen, desde luego, su repercusión económica desfavorable. El conocimiento de las zonas adecuadas a las variedades a sembrar, la clase de tierras que requieren, la época de siembra, la cantidad de semilla a utilizar por hectárea, la calidad de la paja, la resistencia al vuelco, constituyen un mínimo necesario. Es común y corriente la comprobación de siembras de variedades de trigo fuera de época, en tierras totalmente inadecuadas, con una densidad de siembra del orden a "[illegible]" de lo aconsejable, como lo es, también, el caso de agricultores que multiplican una variedad que hace años ha sido descartada por diversas razones técnicas.

Por amabilidad del Jefe del Departamento Técnico del Servicio Oficial de Distribución de Semillas, Ing. Luis A. Ponce de León, incluimos a este trabajo un cuadro resumen de las características de las variedades de trigo que vende el Servicio Oficial de Distribución de Semillas, en el cual el agricultor encontrará un modo de orientación sumamente útil.

(Véase la pág. siguiente)

Producción de girasoles en la República: 33 256 kgrs.

(Junta Central Agropecuaria - 1)

CARACTERÍSTICAS GENERALES DE LAS DIVERSAS VARIEDADES DE TRIGOS DE

VARIEDAD	Río Negro	Klein Cerrito	Frontera	Liberal Precoz
ORIGEN	Producto de un cruzamiento realizado en la Est. Exp. de Frontera (Río Negro)	Mezcla Sel. Klein X Klein Acero. Tra. Fr. de Cataluña.	Frontera X Montana Est. Exp. de Frontera.	D. M. A. X D. C. Especie separada del Liberal. Es Canadiense.
ZONAS	Toda la zona trigera de la República.	De preferencia al sur de Arroyo Negro.	Toda la zona trigera de la República.	Toda la zona trigera de la República.
CLASE DE TIERRAS	Produce en todo tipo de tierras, pero es más productor en las más pobres.	Produce en todo tipo de tierras.	Tierras de fertilidad media. No es de suelos pobres.	Tierras de fertilidad media.
EPOCA DE SIEMBRA	Mayo. Junio hasta la de siembra de trigo. Siembra el grano de trigo en Mayo o Junio.	Indicado para siembras tempranas y tardías en las zonas.	No es aconsejable para siembras muy tempranas.	Se recomienda para siembras normales y tardías en tierras ricas.
DENSIDAD EN Kg. Ha	De [illegible] a [illegible] por hectárea.	De [illegible] a 150 por hectárea.	De [illegible] a 120.	De 100 a 120.
DESARROLLO JUVENIL	Semiestacionario.	Semi [illegible] a [illegible].	Erecto.	Erecto.
MACOLLAJE	Muy abundante.	Abundante.	Mucho para [illegible].	Bueno.
RESIST. A LA P. TRITICINA	Muy buena.	Muy buena.	Muy buena.	Buena.
RESIST. A LA P. GRAMINIS	Muy buena.	Muy buena.	Muy buena.	Muy buena.
RESIST. A LA P. DESMODIUMI	Buena.	Regular.	Muy buena.	Bastante susceptible.
RESIST. AL CARBON VOLADOR	Susceptible. También a las royas.	Muy buena. Algo susceptible al T. Caryocera.	Regular susceptible a las royas.	Medianamente susceptible.
PAJA	Fina, flexible y abundante.	Buena. De altura mediana.	Buena. De altura mediana.	Muy débil.
RESISTENCIA AL VUELCO	Muy buena.	Buena.	Muy buena.	Mala.
COLOR DE ESPIGA	Blanca.	Marrón-rojiza.	Rojiza.	Blanca.
RESISTENCIA AL DESGRANE	Buena.	Muy buena.	Muy buena.	Buena.
FORMA Y COLOR DEL GRANO	Tamaño grande, color rubión.	Semilargo, semiancho. Amarillo rojizo.	Tamaño grande. De buen color.	Grande y de color rubión.
CALIDAD PANADERA	Blanda.	Muy buena. Semidura.	Blanda.	Blanda.

PEDIGREE QUE EXPENDE EL SERVICIO OFICIAL DE DISTRIBUCION DE SEMILLAS

Petiblanco	Klein Lucero	DP [illegible] DP [illegible]	DO [illegible]	[illegible]
Cruzamiento natural del trigo Petiblanco. Estremadura.	Klein Progreso x Apulianet Klein.	Cruzamiento de un cruzamiento de [illegible] Petiblanco x [illegible] Negro. Estremadura.	Procede de un cruzamiento entre el Petiblanco x Klein [illegible]. Estremadura.	Procede de un cruzamiento entre Granalba x Frontana. Estremadura.
Toda la zona trigquera de la República.	Toda la zona trigquera de la República.	Toda la zona trigquera de la República.		
Toda clase de tierras. En las fértiles da buenos rendimientos.	Toda clase de tierras, aun las muy pobres.	Prodúcese en toda clase de tierras, aun las muy pobres.		
Adelanta siembra el cazado. Para que cuadren precisa tierras muy ricas.	Desde Mayo a 15 quincena de Junio. Adelanta el pastoreo, siembra en Mayo a 130 Kgs.	Mayo, Junio hasta 15da quincena de Julio. Adelanta el pastoreo, siembra en Mayo a [illegible] K.	Mayo y Junio. Adelanta siembra tardía y hasta que tapiza.	Desde mayo hasta agosto.
De 100 a 120.	De [illegible] a 110.	De [illegible] a [illegible].	[illegible].	100.
Semiarrecho.	Semiarrecho.	Semiarrecho.	Semiarrecho.	
Bueno.	Abundante.	Abundante.		
Bueno.	Muy buena.	Muy buena.		
Buena.	Muy buena.	Muy buena.		
Poco susceptible.	Muy buena.	Muy buena.		
Susceptible. Resiste el G. Cubierta.	Muy buena.	Susceptible. También a las royas.		
De mediana altura.	Muy buena. De altura mediana.	Fuerte, flexible y abundante.	Poco abundante en tal al grano.	Muy buena.
Buena.		Muy buena.		
Blanca.	Amarillenta.	Blanca.	Clara, aristada.	Blanca, arist.
Regular.	Buena.	Buena.		Buena.
Tamaño mediano.	Mediana semilla. Buena amarillenta.	Tamaño grande. Cristalizado.	Algo vítrea, de [illegible].	De tamaño grande.
Semidura.	Dura.	Blanda.	Buena en cantidad de harina.	Buena calidad.

TRIGO D.P. - MEZCLA

Origen: Proviene de un cruzamiento efectuado en "La Estanzuela" en el año 1941 entre los trigos Río Negro y Litoral Precoz.

De plantas selectas de la tercera generación filial, se reunió un gran número bajo la designación de *DP Mezcla*.

Características: Es un trigo de desarrollo juvenil semi rastrero, espiga aristada de color blanco cuando madura y de grano fuerte. Grano de tamaño grande y elevado peso hectolítrico.

Epoca de siembra: Admite el pastoreo. Sembrar en marzo a razón de 130 Kgs. por Ha. Para grano se puede sembrar desde mayo hasta segunda quincena de julio a razón de 100 Kgs. por Há.

Tierra: Produce en toda clase de tierras, a excepción de las muy pobres.

Fuelco y desgrane: La resistencia al vuelco se puede considerar buena, aunque su paja es flexible, y muy buena resistencia al desgrane.

Enfermedades: Susceptible al carbón volador. Tal lago tritici.

Esta variedad también es susceptible a las Septorias Tritici y Nodorum.

Buena resistencia a la puccinia graminis y muy buena resistencia a la P. triticina y P. glumarum.

Rendimiento: Sembrado en época oportuna y tierras apropiadas, ha dado rendimientos superiores a 2.000 Kgs. por Há. en los Semilleros de Maíz (Estación del Servicio Oficial de Distribución de Semillas).

TRIGO D.P.I. 30-1

Origen: Proviene de un cruzamiento efectuado en "La Estanzuela" entre los trigos Río Negro y Litoral Precoz.

Una planta selecta de la tercera generación filial fue multiplicada en el Semillero Nacional.

Características: Es un trigo que se asemeja al Río Negro, de espiga clara aristada, tallo alto, abundante producción de paja. En ensayos realizados en el año [illegible] en el Depto. de Artigas esta variedad valora bien el pastoreo.

Epoca de siembra: Para grano se puede sembrar desde mayo hasta segunda quincena de julio a razón de 100 a 110 Kgs. por Há.

Como admite pastoreo, sembrar en marzo, a razón de 120 a 130 Kgs. por hectárea.

Tierras que requiere: Produce en cualquier clase de tierras, salvo las muy pobres.

Fuelco y desgrane: Buena resistencia al vuelco, tallo alto, abundante producción de paja se asemeja al Río Negro, por ello deben aplicar las recomendaciones de cultivo convenientes, para esta variedad.

Es un trigo resistente al desgrane.

Enfermedad: Es un trigo algo susceptible al carbón volador (Ustilago tritici) y también a la Septoria tritici y nodorum.

Buena resistencia a la roya negra (Puccinia graminis) muy buena resistencia a la roya anaranjada (Puccinia glumarum) y a la roya anaranjada (Puccinia triticina).

Calidad industrial: La calidad industrial es buena.

Existencia de vacunos Shorthorn en el país: 476.785.

(Censo Ganadero Nacional 1961).

TRIGO D.P.I. (52) 8

Origen. Proviene de un cruzamiento efectuado en "La Estanzuela" entre los trigos Río Negro y Litoral Precoz.

Una planta selecta de la tercera generación fue el Cr. que, ubicada en el Semillero Nacional.

Características. Es un trigo que se asemeja a la variedad Río Negro de espiga blanca, arista alta, tallo alto, abundante producción de paja. En ensayos realizados en el año 1951 en el Depto. de Artigas, esta línea tolera bien el pastoreo.

Epoca de siembra. Para grano se puede sembrar desde Mayo hasta segunda quincena de Junio, a razón de 100 a 110 kgs. por Ha. Como se admite pastoreo, sembrar en marzo a razón de 120 kgs. por Ha.

Tierras que requiere. Produce en cualquier clase de tierras, salvo las muy pobres.

Enfermedades. Es un trigo susceptible al carbón volador. [illegible] y también a las Septorias, principalmente a la tritici.

Buena resistencia a la roya negra (P. graminis) y muy buena resistencia a la roya anaranjada (P. glumarum) y a la roya amarilla (P. striiformis).

Calidad industrial. Es de buena calidad industrial.

TRIGO D.Q.3 (50) 2

Origen. Procede de un cruzamiento efectuado en "La Estanzuela" entre los trigos Litoral Precoz y Alem 153, distinguiéndose como descendencia de una planta selecta de la tercera generación filial.

Características. Desarrollo inicial Semicreciente. Espiga aristada, de color rojo claro. Paja poco abundante en relación a la producción de grano. En ensayos realizados en el Depto. de Artigas, admite bien el pastoreo.

Epoca de siembra. La mejor época de siembra para esta variedad es de mayo a junio, que es cuando ha dado rendimientos más elevados. Admite siembras tardías hasta fines de Julio.

Tierras que requiere. Es una variedad que exige tierras de fertilidad mediana a buena.

Vuelco y desgrane. Buena resistencia al vuelco y al desgrane. Se caracteriza por poca producción de paja en relación a la producción de grano.

Enfermedades. Experiencias en diversas localidades pusieron de manifiesto una resistencia discreta contra septoriosis superficiales. Conviene que el agricultor cure adecuadamente contra el carbón volador y otras afecciones mediante un buen específico de acción externa.

Calidad industrial. Buena extracción de harina, que da pastas consistentes, con absorción de agua algo reducida.

TRIGO "3352 W"

Origen. Procede de una selección individual realizada en "La Estanzuela" sobre una población de un cruzamiento en la quinta generación filial de un cruzamiento entre los trigos CINTECHIA (Centenario por Su-

Existencia de vacunos Polled Angus en el país: 61 832

(Censo General Agropecuario 1951)

presa) y FRONTANA en la Estación Experimental de la Frontera (Bagé, Brasil

Características Es un trigo de espiga blanca, aristada, de un tipo muy peculiar.

Epoca de siembra En los ensayos realizados se ha mostrado productivo en épocas dilatadas desde mayo hasta fines de agosto. Se puede sembrar a razón de 100 a 120 Kgs. por Há., según el peso de mil granos y la facultad germinativa.

Tierras Exige tierras de mediana fertilidad, siendo agradecido al aumento de riqueza del terreno.

Vuelco y desgrane Buena resistencia al vuelco y al desgrane. Se caracteriza por tener paja fuerte.

TRIGO BAGE

Origen Procedente de un cruzamiento realizado en la Estación Experimental de Frontera, Bagé (Uruguay) A. Chaves

Sorpresa x Centenario

1.068-56 x 2787 x La Estanzuela

BAGE

Zona Toda la zona triguera de la República.

Calidad de tierras Produce en toda clase de tierras, salvo en las muy pobres y en las que contienen una acidez elevada siendo su acidez optima la que oscila entre un ph de 5 a 6.

Epoca de siembra La epoca más apropiada para la siembra de esta variedad se considera del 20 de junio al 10 de julio. Se puede extender la epoca de siembra para el Sur del Arroyo Negro hasta fines de julio y primeros días de Agosto.

Cantidad de Semilla En nuestro medio se aconseja realizar la siembra a razón de 80 a 90 kilos por Há.

Vuelco y desgrane. Es una variedad que tiene paja gruesa, ofrece resistencia al vuelco y también al desgrane. Referente a su aptitud para ser cosechado con cosechadora es buena.

Enfermedades Algo susceptible a la Puccinia graminis principalmente se comprobó ataque de la raza 17 en el año agrícola 1951 52. Se ha comprobado vestigios de Puccinia glumarum. Septoria nodorum en hojas.

Calidad industrial Es una variedad de calidad panadera buena.

Rendimiento En nuestro medio ha arrojado rendimientos de 2.000 a 2.500 Kgrs. por hectárea.

DIFERENCIACION DE LAS VARIEDADES DE TRIGO DE ACUERDO A SUS CARACTERISTICAS MORFOLOGICAS

Constituye gran dificultad la clasificación de variedades, ya sea en estado en pie o posteriormente luego de cosechadas. Para lograr diferenciarlas son necesarios además de los conocimientos técnicos, el contacto diario con las variedades en planta o grano, y la observación de sus detalles diferenciales.

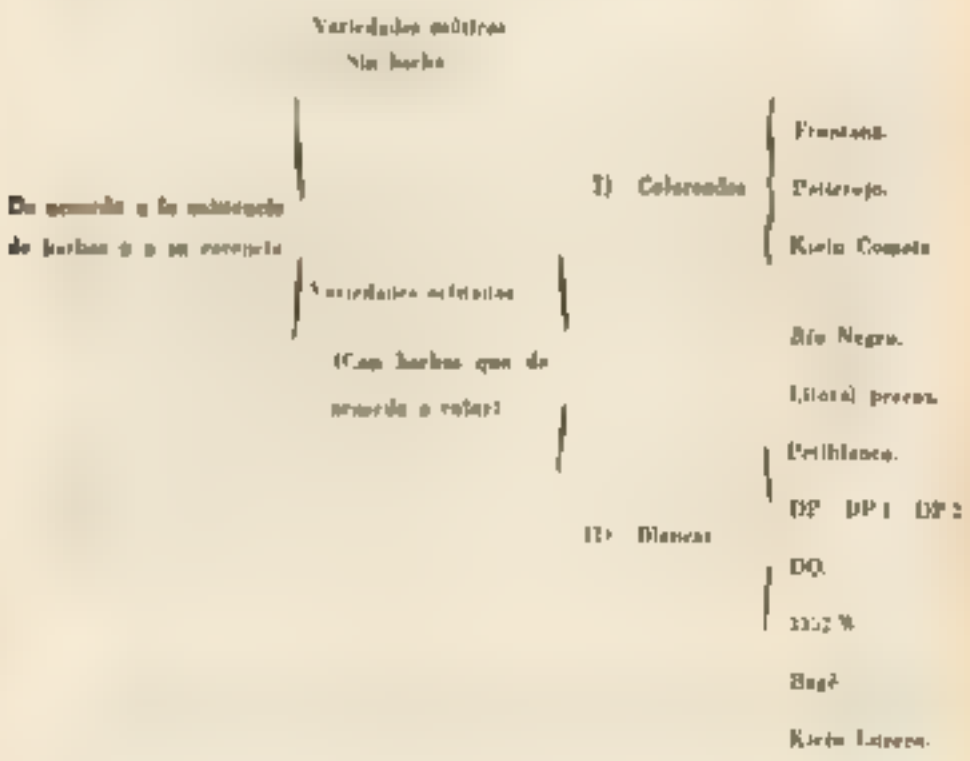
Sin entrar en las complejidades de la sistemática, intentaré canalizar la observación hacia rasgos salientes y más constantes, que permiten establecer la diferenciación de las variedades más plantadas en el país.

El momento más propicio para efectuar la determinación de la variedad de un cultivo, es aquél en que este se encuentra ya espigado, por encontrarse en la espiga las características diferenciales más evidentes, muy difíciles de apreciar por cierto, cuando no se tiene una orientación previa de lo que hay que mirar en la misma.

La primera observación a realizar en un cultivo, es si las espigas tienen barba o no. Las principales variedades que se plantan en este momento en el país, son aristadas y de dentro de este tipo que vamos a tener que efectuar la determinación.

La segunda observación a efectuar, es si las espigas van a ser coloreadas o si están ya coloreadas, o en caso contrario si van a ser blancas. La pigmentación de las glumas de la espiga se hace más visible, cuando avanza la madurez de la misma, pero ya en principio, aún con la espiga verde, se nota la presencia de tintas marrones o rojizas, que nos indican si van a ser coloreadas, dado que las espigas que van a ser blancas o blancas amarillentas, no presentan esta característica.

Con el resultado de estas dos observaciones, ya estamos en condiciones de realizar una clasificación de grupos, dentro de los cuales colocaremos las variedades más importantes o difundidas.



En el país se cultivan solamente variedades aristadas (con barbas) por consiguiente, aplicando el método de observación aconsejado, ya estamos en condiciones de determinar a que grupo pertenece la variedad que tenemos delante. Podemos también apreciar si existen mezclas de grupos de espigas coloreadas o blancas y su porcentaje por recuento de plantas.

Si las espigas son coloreadas o lo van a ser, nos encontramos frente a un Frontana, Petirrojo o Klein Cometa. Si son blancas (incluyendo blanco-amarillentas, etc.) el máximo de posibilidad es que se trate de un Rio Negro, Lateral precoz o Petiblanco, aunque también puede tratarse de las variedades nuevas incorporadas que son Baje, DP, DP1, DP2, 33x2 W, DQ y Klein Lucero.

Para diferenciar las variedades dentro de los grupos de espigas coloreadas o blancas, se hace necesario el conocimiento de las distintas partes que constituyen las espigas y en modo especial de las glumas.

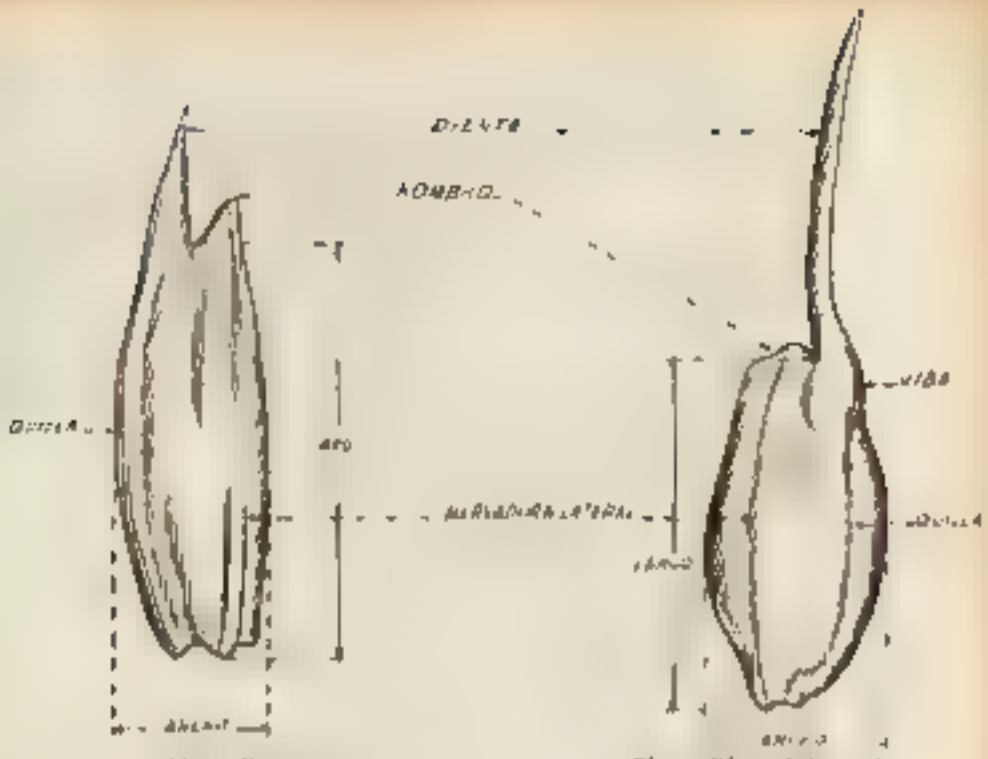
La espiga está constituida por una serie de espiguillas insertadas sobre un raquis, dentro de cuyas espiguillas se encuentran de dos a tres granos, protegidas por piezas coriáceas de tamaño y forma variable, que reciben el nombre de glumelas y glumas, siendo estas últimas las más exteriores.

Es precisamente en la gluma donde se encuentran las características más constantes que permiten la diferenciación de las variedades.

Aún dentro de la misma espiga, las glumas son de distinto tamaño y forma de acuerdo a la espiguilla que corresponda. Las espiguillas de los extremos de la espiga, no muestran en sus glumas, la característica término medio típica de la variedad. Se aconseja, por lo tanto, observar la gluma correspondiente a la cuarta espiguilla contadas desde la base.

Entraremos, ahora, a considerar los detalles de la gluma, para pasar luego a las características correspondientes a cada una de las variedades más difundidas en el país.

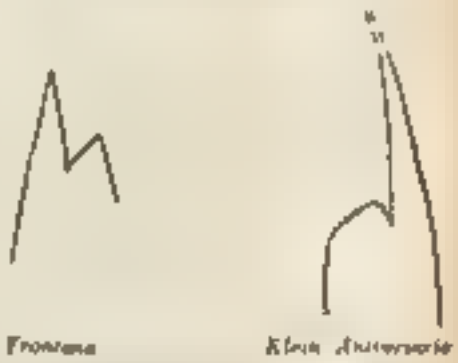
El puntual envío de planillas de sueldos y salarios abonados, facilitará grandemente la liquidación de indemnizaciones a sus obreros siniestrados.



La simple observación de la forma de las dos glumas, establece ya rasgos notables de diferenciación entre las dos variedades consideradas, además de la diferencia fundamental que tienen, por ser la gluma del trigo Frontana colorada y la del Klein Aniversario blanca.

En efecto, el diente del Frontana es corto, fuerte, ancho, siendo el ateo largo y fino, y con jiba.

Los hombros también son distintos: el Frontana forma un ángulo mucho más pronunciado y el Aniversario levanta su hombro para luego dejarlo caer.



Las proporciones de ancho y largo de las dos glumas, también son distintas, pues para el Frontana es de

Producción, en toneladas, de cebada cervecera en la República: 15 942,0

(Cerveza Quilmes Argentina S.A.)

1 a 3, en tanto que para el Aniversario es de 1 a 2 aproximadamente lo que arroja una glume angosta y larga para el primero y más corta y ancha para el segundo.

En el Klein Aniversario la nervadura lateral de la glume forma un pequeño diente sobre el medio del hombro, lo que levanta este, en tanto que en el trigo Frontana la nervadura lateral levanta el hombro en el extremo del mismo.

En primer término la coloración de la espiga y luego las diferencias notables en la forma de las glumas de las dos variedades tratadas, hacen imposible que ambas puedan ser confundidas. Desde luego que las diferencias pormenorizadas no son de regla general, dado que de ellas se trata, el reconocimiento de variedades sería una tarea sumamente sencilla. La finalidad que se perseguía al colegir dos variedades tan comunes, es orientar y fomentar la observación, la que pauta inmediatamente desarrollada permitirá descubrir matices más tenues de diferenciación entre las diversas variedades, al mismo tiempo que lograr por el criterio existente, de que la tarea de clasificación es prácticamente imposible.

DIFERENCIACION DE VARIEDADES PERTENECIENTES AL GRUPO DE GLUMAS COLOREADAS

Las variedades más difundidas en el país pertenecientes al grupo mencionado son Frontana, Klein Cometa y Petirrojo.

Glumas correspondientes a variedades de espigas coloreadas.

Entraremos a detallar las diferencias existentes en las glumas de las tres variedades, de las cuales el Petirrojo y el Frontana son bastante si-

Glumas de Frontana

milares en su tamaño, forma y coloración, pero no es factible la confusión de una de ellas con el Klein Cometa, por ser la espiga y glume de esta variedad menos larga y más angosta que la de las dos mencionadas con anterioridad.

Glumas de Petirrojo

De las tres glumas correspondientes a cada una de las fotografías de las variedades, consideraremos la del medio, por corresponder las otras dos a espiguillas de los extremos opuestos de la espiga.

Producción de heno de centeno en la República: 19.000 kgrs

Fuente frente Hospital

La variedad Fronzana presenta una coloración rojiza con distribución pareja de la pigmentación en la glima, su diente es corto y fuerte, el

Glumas de [illegible]

hombro es ángulo agudo que se presenta ya en la glima correspondiente a la primera espigilla y continúa marcándose en todas las siguientes, mostrándose sólo en las espigillas superiores; la quilla es bien marcada y abarca todo el borde de la glima. La nervadura lateral es bastante pronunciada y levanta el hombro formando un pequeño pico, en el ex-

Glumas de Klein Canada

tremo opuesto al lugar en que se encuentra radicado el diente.

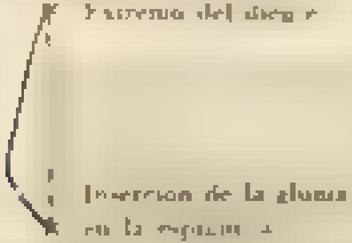
La quilla llega hasta la inserción de la glima en la espigilla y es suavemente cóncava, encontrándose la punta del diente y la inserción en una misma vertical.

Glumas de trigo cv. Fronzana

Hectáreas de lino cosechadas en la República: 156.611,7

Cifras Oficiales Agropecuarias [illegible]

La variedad Pelirrojo no presenta una diferencia muy marcada de la precedente en cuanto a forma [illegible] [illegible] [illegible] [illegible] [illegible] la quilla de las glumas inferiores se ubica lateral [illegible] [illegible] [illegible] [illegible] hasta su inserción en la gluma, pero se presenta más acentuada que se [illegible] formando un ángulo. Es [illegible] [illegible] desapareciendo a medida que nos aproximamos a las espiguillas superiores.



La variedad Klein Cometa, de permanencia [illegible] [illegible] presenta diente [illegible] las glumas inferiores carecen de hombro que se va acentuando y pronunciando a medida que nos aproximamos a las espiguillas superiores; el hombro también [illegible] al de las variedades Frontana y Pelirrojo, pero muestra el [illegible] del mismo en su parte superior, acentuando la forma aproximada de un triángulo isósceles.

Diente

Hombro

DIFERENCIACION DE VARIEDADES PERTENECIENTES AL GRUPO DE ESPIGAS BLANCAS A BLANCO AMARILLENTAS

Dentro del grupo mencionado encontramos como más importantes y difundidas las variedades Río Negro, Lateral precoz, Petiblanco y los D.P., como asimismo las variedades Klein Lucero, D.O.S. 1850 2 y 3352 W, recientemente incorporadas al gran cultivo.

Gluma de Río Negro

Producción, en toneladas, de lino en la República 93.601,8
[illegible] [illegible] [illegible]

[illegible] de las [illegible] variedades [illegible] grupos de especies. [illegible] a Blanco-amarillento [illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible] sultantes del cruzamiento del Río Negro y Lateral prueva son muy difíciles de distinguir en [illegible] de constantes las formas de sus [illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

el Río Negro, presentándose aún cuando aún el Río Negro continúa verde.

Esta característica, conjuntamente con la existencia de los matices intermedios, permite establecer la di-

Glumas de Río Negro

ferenciación de los DP de las variedades comerciales con gran exactitud.

En cuanto a las variedades recomendadas incorporadas al gran cultivo, nos vamos a mostrar solamente a forma de sugerencias a los efectos de no complicar aún más la presente monografía al entrar en los detalles de las mismas.

Glumas de Litoral precoz

La gluma del trigo de variedad Río Negro es prácticamente imposible de confundir con las glumas de la variedad Litoral precoz y Petibianco. En efecto, el Río Negro presenta una gluma alargada, angosta, siendo la relación aproximada entre ancho y largo de la misma, de 1 a 3. El diente es largo y fino, mostrando

Glumas de Petibianco

do una pequeña jiba en su implantación en la quilla que es pronunciada y alcanza todo el borde de la gluma. Su rasgo más saliente es la ausencia casi total de hombro en todas las glumas de sus espiguillas. La nervadura lateral es poco pronunciada. Además generalmente presenta de 3 a 5 espiguillas abortadas en la

Glumas de D.P. maíz

base de la espiga, mostrando desnudo el raquis de la misma.

El Litoral precoz tiene gluma cor-

[illegible] aprox-
imada de [illegible] diente es corto
y continúa suavemente la convexidad
de [illegible] muy leve
[illegible] lugar de
[illegible]

La [illegible]

Trigo de Mago

[illegible] de la glumela [illegible]
[illegible] hasta [illegible] presenta
[illegible] en su parte
[illegible] La nervadura central es poco
pronunciada, mostrándose este carac-
ter algo más acentuado en glumas
correspondientes a las espiguillas su-
periores de la espiga.

El trigo de la variedad Petiblanco
presenta la glume con diente largo
[illegible] aspecto de gibe con que lla bien
pronunciada. El hombro de las glu-
mas [illegible] es muy corto, dando
el aspecto de no poseerlo. Luego cur-
pera a levantarlo suavemente hasta
[illegible] bien pronunciado y en
forma de [illegible]

[illegible]

[illegible] dependiente del [illegible]

[illegible]

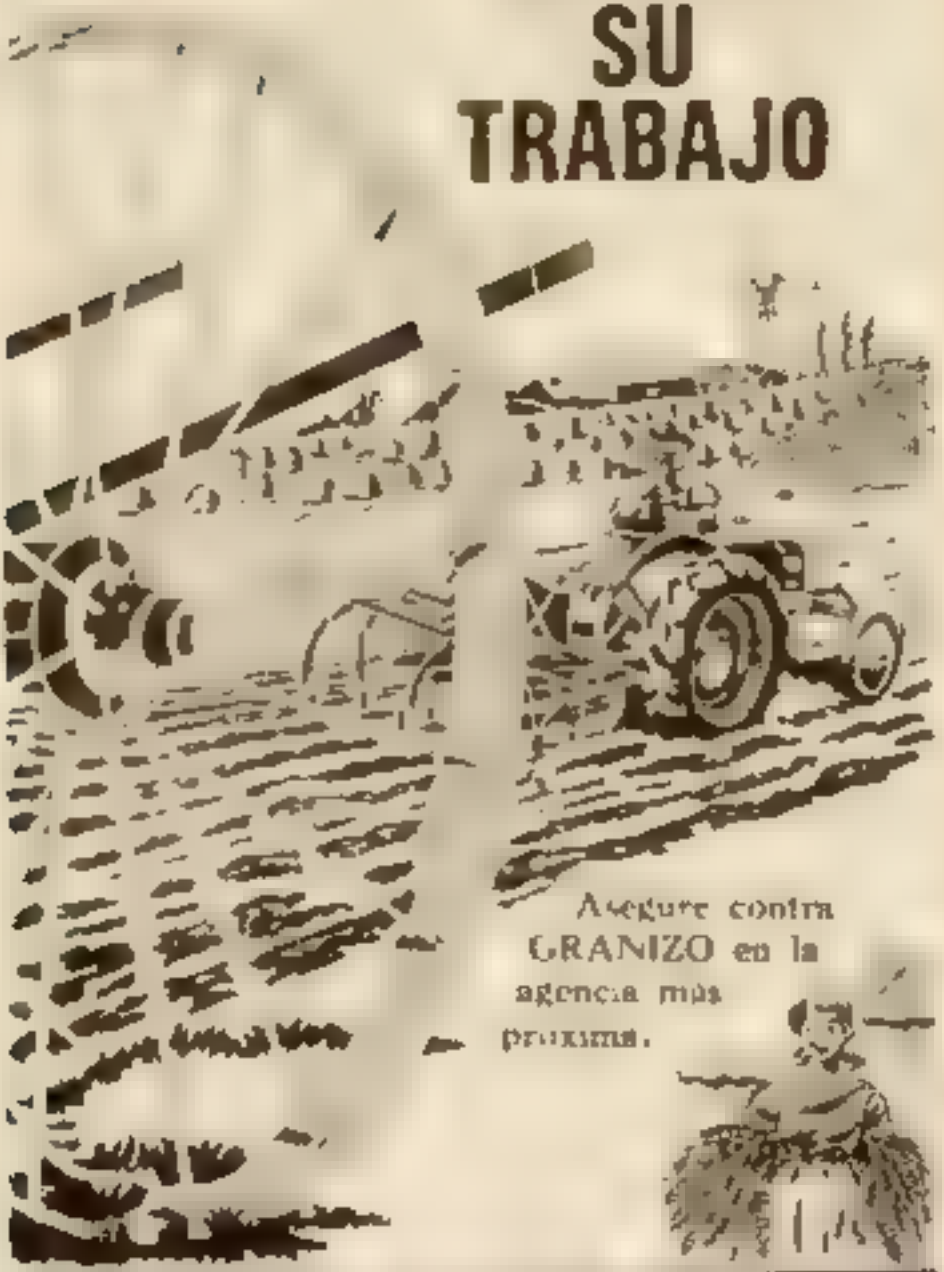
TABLA DE CONVERSION DE MEDIDAS BRITANICAS Y AMERICANAS

Para Convertir	A	multiplicar por
millas	kilómetros	0.6047
[illegible]	[illegible]	[illegible]
galones	litros	[illegible]
pulgadas	centímetros	0.0141
libras	kilogramos	0.[illegible]7
millas	kilómetros	1.6093
millas cuadradas	kilómetros cuadrados	2.1000
pulgadas	litros	[illegible]
pies cúbicos	metros cúbicos	0.0313
pies cuadrados	metros cuadrados	0.0929
galones	metros cúbicos	3.5400
yardas	metros	0.9144
yardas cúbicas	metros cúbicos	0.7646
yardas cuadradas	metros cuadrados	0.836

FECHAS DE PARICION

Fecha de servicio		Viernes		Lunes		Martes		Miércoles		Jueves	
Enero		Noviembre	5	Octubre	10	Mayo	10	Abril	22	Marzo	3
	4	»	1	»		Junio	6	»	10	»	31
	1		30	»	31		3	Mayo	6	»	8
	25		7				10		7		
	29	Enero		Noviembre			7		0	Abril	
Febrero	5		0		1	Julio	1				8
	7					»		Junio		»	
	11		24		18	»	8		10		
	26		1	Diciembre			5	»	1		11
Marzo	3	Febrero			1.	Agosto			24	Mayo	6
	2		1		2		8	Julio	2	»	3
	9		1		26		2		8		11
	10		28	Enero	7		22		1		
Abril	2	Marzo			4		11		22	Junio	7
»	9		4		16	Septiembre	2	»	5		11
»	6		»		1		2	Agosto			
	23		25		30		18		2		4
	30	Abril	5	Febrero	6	»	16		9	Julio	
Mayo			11		11	Octubre			10		5
	14		18		28		10	Septiembre			
	1		2	»	7	»	7		9		22
	22	Mayo		Marzo	4		24	»	6		9
Junio	6		9		3		2		23	Agosto	
			16		30	Noviembre			10		1
	10	»	21		27		14	Octubre		»	5
	5	»	10	Abril	3		21		1		4
Julio	3	Junio	6		10		28		7	Septiembre	
	9	»	13	»		Diciembre	5	»	20		9
	16		10	»	24		7	Noviembre	1	»	6
»	23	»	27	Mayo		»	19	»	»	»	27
»	30	Julio	4	»	8		26		8	»	20
Agosto	6	»			2	Enero	2			Octubre	2
	13		8		22	»	9	Diciembre			»
	20		21		29		6	»	9	»	7
»	27	Agosto		Junio		»	23		16	»	28
Septiembre	3		8		7		30			Noviembre	8
	10		1	»	14	Febrero	6	»	30	»	11
	8		2		26	»	»	Enero	6		18
	15		29	Julio			20		2		»
Octubre	1	Septiembre			11				20	Diciembre	
	8			»		Marzo	9				
»	22		9		25		7	Febrero			11
			20		2		10				1
	29	Octubre	7	Agosto							11
Noviembre		»	11		1	Abril	5			Enero	11
	2				5		0	Marzo			4
	5		4						11	»	11
»			1	Septiembre							
Diciembre		Noviembre				Mayo			5	Febrero	
	10		9		11		8				11
				Octubre				Abril			
		Diciembre			11		16				

PROTEJA SU TRABAJO



BANCO DE SEGUROS DEL ESTADO

NUMERO DE HEMBRAS QUE PUEDE SERVIR UN MACHO

El número de hembras que puede servir eficazmente un macho, por estación, varía considerablemente según las diferentes clases de ganado y depende mucho de la edad del mismo y las condiciones bajo las cuales vive y las hembras se hallan. Los toros y carneros criados a pastos a los cuales se traen las hembras, podrían servir con éxito a un número menor de animales que los machos criados a rampa.

El siguiente promedio es muy razonable

PADRILLO	30 a 50 yeguas
TORO	45 a 60 vacas
CARNERO	40 a 60 ovejas

PERIODO DE CELO (CALORES)

Animal	Duración de celo	Requerimiento después del parto	Requerimiento si no ha habido fecundación
Yegua	5 a 7 días	7 a 10 días	7 a 3 semanas o más
Vaca	1 día	21 a 28 días	3 a 4 semanas o más
Oveja	1 a 7 días	4 a 6 semanas	20 a 28 días
Cerda	2 a 4 días	3 a 4 semanas	20 a 21 días
Perra	1 a 3 semanas	5 a 6 meses	5 a 6 meses

PERIODO DE PREÑEZ

YEGUAS	340 días
VACAS	283 "
OVEJAS	150 "
CERDAS	112 "
PERRAS	63 "

PULSO · RESPIRACION - TEMPERATURA

Animal	Pulsaciones por minuto	Respiraciones por minuto	Temperatura en grados F
Caballo	38 a 45	8 a 12	37 a 38
Vaca	40 a 60	12 a 18	38 a 39
Oveja y cabra	70 a 80	12 a 20	39 a 40
Cerda	a 80	18 a 20	39 a 39 5
Perro	60 a 90	15 a 25	38 a 39
Gato	9 a 60	20 a 30	38 5 a 39
Ave de corral	70 a 165	40 a 6	40 5 a 41 5

Huerta Casera o Familiar

Por el Ing. GUILLERMO NORES

La huerta casera es una de las ocupaciones más sanas para los momentos libres de que puede disponer la familia. Le suministra, además de alimento a bajo costo, alimento fresco y nutritivo. En algunas ciudades es posible conseguir en el mercado lo que se plantara en la huerta, pero en la mayoría de las ciudades del país, si se logran, son caros y en los establecimientos rurales, posible y cómodo es posible conseguirlos si no los cultiva el mismo consumidor.

Las hortalizas ponen gran parte de los elementos necesarios para la alimentación humana, conteniendo algunas de ellas gran proporción de almidones y proteínas, pero lo más esencial en ellas es el contenido de vitaminas y minerales, que no se encuentran en todos los demás alimentos.

Para la instalación de una huerta casera uno de los primeros trabajos a realizar, sería sistematizar el terreno, es decir conseguirle desagüe, si está se encharca en algunos lugares, rellenar bachas o zanjas muy bajas, en fin, dejar el terreno lo más a nivel posible para que el agua de lluvia o de riego no produzca erosión y nos lleve la tierra, abonos y nos destruya nuestros cultivos. Hemos de seguir con la arada de la tierra y si el predio es pequeño lo trabajaremos con la pala de pontear o la pala de dientes. Este trabajo puede confundirse con el anterior, pues, tanto la sistematización como la arada puede ser simultánea según convenga.

A la arada sigue la rastreada, o a la pala de punta sigue el rastrillo que rompe terrones, aireando el terreno y tratando de eliminar todo el vuelo, malezas y gramíneas posible que quede en la tierra para que no el fertilizante demasiado los cultivos posteriores.

Un trabajo importante que no es de la tierra, sino de escritorio, es el de hacer un plan y plano de huerta a instalar. No es menos sembrar o plantar en líneas o surcos largos que ahorran trabajo, siguiendo el lado de mayor extensión del terreno, siempre que con mismo sol no sea también de mayor desnivel. Las hortalizas de mayor altura se colocan con puntas sobre el lado sur, para que no quiten luminosidad a las más bajas, por ser la luz imprescindible para el buen desarrollo de nuestras plantas y que en los lugares cercanos a las casas es muchas veces escaso.

Las hortalizas que no son anuales como el espárrago, frutilla, ruda, alcachofa y varias plantas de condimento deben acomodarse hacia un costado de la huerta para que no impidan o estorben el trabajo de las anuales.

Producción de lechuga en la República: 29 074 kgrs

El plan a hacer debe tener a [illegible] la necesidad de la estación [illegible] cantar, así no se pierde tiempo en a tierra sin cultivo, aconsejándose plantar o sembrar poco de cada hortaliza al mismo tiempo, pues, aparte tendría también cual todas para recolectar a la vez o en corto lapso, y no se aprovecha, así [illegible] hacer [illegible] para tener [illegible] hortalizas.

HERRAMIENTAS

Las herramientas que necesitamos son pocas: pala de plantar [illegible] para dar vuelta la tierra y [illegible] al mismo tiempo los [illegible] grandes [illegible], para dar la

[illegible] cultivo, cuidar de la huerta, marcar hileras con el mango [illegible] semilla, etc. [illegible] para cargar [illegible] manzanas, [illegible] para deshacer terrones, etc. [illegible] para [illegible] de plantas [illegible] surcos para siembra [illegible] para trasplante [illegible] para mover tierra, [illegible] de riego regulares, pala de [illegible]

VIVEROS

Siempre que sea posible se debe [illegible] que

[illegible] el que por [illegible] se [illegible] rápidamente por [illegible] cantidad [illegible] puede dar a la tierra [illegible] grande. 4 kilos por metro cuadrado y más aún. Además del estiércol y [illegible] que puede [illegible] segurar éste en cantidades suficientes es necesario utilizar lo que da en [illegible] por los abonos que se encuentran en venta en el comercio como [illegible] de Chile [illegible] harina de huesos, sangre desecada, [illegible] de los hay [illegible] completos, que tienen los tres elementos [illegible] nitrógeno, ácido fosfórico y potasa [illegible] marcas [illegible] con las letras N P K. Estos abonos [illegible] completos son mezclas de los nombrados anteriormente en distintas proporciones, de los cuales en el comercio [illegible] para vegetales de [illegible] forma de aplicación, con [illegible] de cada uno [illegible]

CARPIDAS

Cuando sembramos cuatro hortalizas en [illegible] crecerán [illegible] ellas [illegible] malezas y malas de otras plantas ajenas a nuestro cultivo que serán [illegible] de los más porfiados enemigos de la huerta. Es pues necesario [illegible] y aun aparecieron, así completarán en [illegible] esperamos a que crezcan y se desarrollen para [illegible] las, al [illegible] y agua que [illegible] para [illegible] nos atrasamos demasiado en el control, tanto los que se multiplican por estolones, como los que se multiplican por semilla nos invadirán

Producción de heno de sudan grass en la República: 1 031 291 kgrs.

tanto que nos será difícil su extirpación y nos arruinaría nuestro cultivo. El controlar las malezas en sus comienzos, es un trabajo más fácil, menos oneroso, se hace con pequeñas herramientas, escardillas, azadines de mango corto, y hasta con un podano de acero dulbado y chavetado a un palo y solamente también a mano. Después de la siembra debemos carpir los cultivos durante un mes, una vez por semana y posteriormente [illegible] según el tiempo y la especie de las plantas. La carpida no solo elimina las malezas sino que también contribuye a conservar la humedad del suelo. Después [illegible] bien riego la tierra [illegible] generalidad de [illegible] La [illegible] hacer [illegible]

SEMILLA

Las hortalizas [illegible] son casi siempre muy pocas semillas de cada hortaliza. No es conveniente que sumpre a sembrar demasiada cantidad para si la utilizo, tendrá necesidad [illegible] como las y antes se dan por atrasadas por estar demasiado juntas y si las guardo para otra estación es [illegible] posible que estas pierdan su poder germinativo y no les sirva nos. Siempre se debe conseguir el mejor semilla que sea a no ser la más barata. La semilla sobrante debe guardarse en una lata o frasco en lugar fresco y seco.

Las hortalizas se pueden agrupar también por rusticidad al frío. Así tenemos entre la familia de las leguminosas que la arveja, el haba, el [illegible] la lenteja pueden sembrarse en [illegible] no temen el frío de invierno, pero las poentos y las garbanzos deben sembrarse en la primavera pues [illegible] se detiene los perjudica de tal forma que pierden [illegible] las otras hortalizas se utilizan diversas variedades para las [illegible] estas unas son susceptibles al frío y otras al calor, como ser, por ejemplo, la lechuga que el calor quema las bordes de las hojas y pierden su vista y calidad comercial.

[illegible] el pequeño cultivador [illegible] que es [illegible] [illegible] de [illegible] plantas [illegible] que [illegible] [illegible] Estas [illegible] [illegible] [illegible] para hacer un almácigo [illegible] [illegible]

TRASPLANTE

En la operación del trasplante, las pequeñas plantas siempre sufren algo, [illegible] se hace para adelantar el cultivo, como [illegible] [illegible] espacio, para cultivarlas mejor en sus [illegible] [illegible] el riego, las malezas y las enfermedades, al cultivarlas en pequeño espacio de almácigo. Como todas las plantas sufren algo con el trasplante, [illegible] [illegible] la planta [illegible] [illegible] [illegible]

Producción de chchara en la República: 317 613 kgs.

[illegible]

siempre algo de tierra en las raíces. Tratar de sacar la planta, no debe hacerse arrancándola, ayudándose con punta u otra herramienta que se coloca por debajo de sus raíces, levantando así las plantas. En algunas hortalizas conviene efectuar un trasplante intermediario, en otra cajonera, maceta de barro o papel, y así esta forma la planta llega a lugar definitivo con un terronciito de raíces y no sufrirá en su trasplante.

RIEGO

Uno de los elementos necesarios para hacer una huerta, especialmente en Primavera y Verano es el agua. La huerta más que otros cultivos de plantas como cereales, maíces, ríos forrajeras, frutales, hortalizas, necesitan un abastecimiento notable de agua en esa época.

Tenemos dos formas de hacer nuestro riego en la huerta: por aspersión o sea el que se parece más a la lluvia y por infiltración. El primer sistema se hace por regadera o manga de riego con su punteo en forma de lluvia o colocándole una flor de regadera en lugar del punteo. De esta manera se moja la planta y la tierra alrededor de la misma también, pero casi siempre las personas se engañan al hacer este riego, creyendo haber regado suficientemente lo que no lo es, y las plantas quedan mal regadas con poca agua, pues el agua la mayoría de las veces es insuficiente, porque no se calcula el agua gastada. Si regamos por infiltración, o sea por surco, al entre las filas de las plantas tenemos surcos que colmamos de agua, el suelo quedará más empapado, más mojado, el agua habrá llegado a mayor profundidad, entonces las raíces se desarrollarán también mejor, produciendo mejor cosecha y podrá regarse hasta una vez por semana.

ENFERMEDADES

En este caso de los problemas se cultivos, por no el nuevo horticultor no puede estar familiarizado con los insectos y hongos enemigos de la huerta. Se necesita casi imprescindiblemente la consulta con el técnico sobre la forma de combatir tanto unos como otros, pero podemos aconsejar que donde se note que existen ataques de insectos, por verse parte de las hortalizas comidas o con polgones, puede fumigarse con DDT mojable o con sulfato de nicotina, que existen en los comercios de plaza con sus indicaciones en cuanto a la proporción a utilizar. Las enfermedades de hongos son más difíciles de combatir, pues algunas veces es necesario efectuar la desinfección del suelo con agua oxigenada o formalina, y otras veces simplemente fumigar con alguno de los fungicidas a base de cobre, sustitutos del caldo bordelés.

Producción de arvejo en la República: 852.639 kgrs.

(Cuota General Agropecuaria 1[illegible])

PLAN DE UNA HUERTA DE 18 MTS. x 26 MTS.

En la cabecera, se destinarán 1 cuadro de 2 ms. x 2 ms. para espinaca perenne, otro de 2 ms. x 5 ms. para frutilla, otro de 2 ms. x 4,5 ms. para espárragos, otro, de igual tamaño, para alcachofas y un cuadro de 2 ms. x 2 ms. para plantas de condimento.

Inmediatamente, y en surcos de 18 ms. de longitud distanciados entre sí a 30 cms., se plantarán 3 surcos de cebollas, uno de puerros, 3 de zanahorias, 3 de espinacas, 1 de rabanitos, 1 2 surco de nabos y 1 2 surco de radichas, 1 surco de escarolas y 1 surco de salsifí.

Luego, a 40 cms. de distancia entre surcos, 1 surco de remolacha y 1 de acelga.

A 60 cms. entre surcos, se plantarán 1 de brócoli, 1 de coliflor, 1 de repollos, 2 de chanchas y 2 de porotos de manteca.

A 1 m. de distancia entre el precedente y el que sigue, se plantará 1 surco con melones, zapallitos y pepinos.

Se continuará con 2 surcos de papas y 2 de boniatos, a 70 cms. de distancia entre ellos.

A 30 cms. de distancia entre surcos, se plantarán 3 surcos de arvejas.

A 40 cms., 1 surco de habas.

Finalmente, en surcos distanciados 70 cms. entre ellos, se plantarán 1 surco de berenjenas, 1 de pimientos, 3 de tomates y 4 de maíz intercalados con zapallos.

Casi todas las hortalizas indicadas en el plan serán sembradas de a poco por vez; así las que tienen un solo surco como rabanitos, se sembrará parte del surco, una tercera o cuarta parte, de esta manera tendremos 3 o cuatro épocas de plantación para tener hortalizas frescas en todo momento. Las espinacas que tienen 3 surcos, se sembrarán cada surco o medio surco en distinto momento; otras, como los boniatos en los que la cosecha se efectúa toda una vez, se sembrarán en su época. El lugar de los melones, zapallitos y pepinos, se hará a gusto del hortelano, sembrándose mayor cantidad del que más aprecie el hortelano, que será quizá el zapallito, sembrándose estos empezando en Julio en cajitas con reparos para el frío, y siguiendo hasta pleno Verano para así obtener cosecha continuada hasta pleno Otoño. Los cinco surcos de arvejas se sembrarán también en épocas distintas, igual que el surco de habas. Los tomates, que son una hortaliza de gran consumo, se empezarán con almácigo de julio en algún cajoncito dentro de un local

Producción de habas en la República: 605.792 kgm.

(Censo General Agropecuario 1937)

con bastante luz o en cajonera, para tener frutos en Diciembre, sembrando con almácigos de Octubre y Diciembre para tener cosecha de Otoño. Irídio con los tomates de cartón. Los surcos de maíz y zapallos se sembrarán intercalados, es decir, el zapallo cada dos surcos para darle mayor amplitud y cortando las guías demasiado largas cuando ya las plantas tienen varios frutos, para que no interfieran mucho con el maíz.

Cuando se ha efectuado la cosecha de una hortaliza, se debe dar vuelta la tierra en ese lugar, abonar si es necesario, y volver a plantar otra que a su distinta, tratando que a una hoja o fruto siga otra de raíz.

Para dar una idea de lo que puede hacerse en la huerta casera en cuanto a tener la tierra siempre ocupada para así obtener la mayor cantidad de cosecha en el menor espacio de terreno, damos una lista de algunas hortalizas que por su época y sistema radicular pueden sucederse.

Escarola seguida por remolacha, cebolla o ajo por coliflor, espinaca por zanahoria, nabos por espinacas, arvejas por repollos, rabanitos por lechuga, acelga por arbeja, radicheta por repollos, lechuga por nabos, remolacha por porotos, tomates por cebollas, zanahorias por arvejas, pudiéndose intercambiar muchas de ellas y hacerse según el gusto del horticultor muchas otras combinaciones.

BREVE DESCRIPCION DE LAS PRINCIPALES HORTALIZAS

ESCAROLA

Variedades: Blanca de penca ancha.
Epoca de siembra: Durante todo el año.
Siembra: De almácigo puede ser también directa.
Densidad del trasplante: Líneas 40 x 40 por 2 x 30 cms.
Labores de cultivo: Riegos, carpidas y aporcadas.
Cosecha: Por hojas exteriores ya más desarrolladas, cuando quiere florecer se van cosechando las plantas enteras.
Valor alimenticio: Vitaminas A-C y minerales: calcio y hierro.
Observaciones: Hacer dos siembras en épocas distintas para tener cosecha continua.

AJO

Variedades: Colorado.
Epoca de siembra: De Marzo a Julio.
Siembra: Por dientes, en lugar definitivo en el cantero.
Densidad de siembra: Líneas de 30 por 7 10 cms.

Producción de ajo en la República: 7 788 333 kgs.
Cifras Generales Agropecuarias (M)

Labores del cultivo: Carpidas para la eliminación de malezas y aporcada.

Cosecha: Cuando el bulbo ha llegado a su madurez y las hojas se van marchitando. Verano.

ALCACHOFA

Variedades: Violeta sin espinas y tipo francesa verde.

Epoca de siembra: Plantación por hijuelos en Abril-Mayo.

Siembra: Plantación directa.

Densidad de plantación: 100 por 100 cms. o 140 por 70 cms.

Labores del cultivo: Carpidas, aporcadas y riegos.

Cosecha: Primavera.

Valor alimenticio: Vitaminas: A, B, C.

ARVEJAS

Variedades: Ojo negro, Teirlouw Alaska, Orgullo de Mercado, Maravilla de America.

Epoca de siembra: De Marzo a Septiembre.

Siembra: Directa en el lugar.

Densidad de plantación: Altas, 60 por 30 cms. Bajas, 30 por 10-15 cms.

Labores del cultivo: Carpidas, aporcadas, colocación de ramas para sostén a los tipos altos.

Cosecha: Antes de la maduración, cuando han llegado a buen tamaño.

Valor alimenticio: Vitaminas: A, B, B$_2$, C, PP y minerales, fósforo y hierro.

BERENJENAS

Variedades: Monstruosa de Nueva York, Black Beauty, redondas y alargadas.

Epoca de siembra: Desde Junio-Agosto en cajonera y hasta Noviembre.

Siembra: A marco.

Distancia de trasplante: Surcos de 80-90 por 50-60 cms.

Labores del cultivo: Carpidas, aporcadas y riegos. Fumigaciones contra insectos.

Cosecha: Cuando ha llegado a buen tamaño. No se debe dejar crecer demasiado, porque adquieren gusto fuerte y se endurecen.

Valor alimenticio: Vitaminas: A, B.

Producción de chayote en la Región: 913 388 kgrs.

BONIATO

Variedades Colorado común, batata.
Epoca de siembra Agosto, Setiembre, Octubre.
Siembra Almácigo hecho con boniatos para obtener guías.
Distancia de trasplante En caballones de 80 por 35 cms.
Labores del cultivo Plantar las guías en caballones y regar cada una inmediatamente, carpidas y aporcadas.
Cosecha En Otoño cuando ha llegado a buen tamaño se cortarán las guías y se cosecharán. Se deberán curar al sol para eliminar algo de humedad para su mejor conservación.
Valor alimenticio Vitaminas A, B, C.

CEBOLLA

Variedades Colorada temprana, amarilla invernia, Valencianas.
Epoca de siembra Según variedades anotadas de Febrero a Agosto.
Siembra Almácigo.
Densidad del trasplante Líneas a 30 por 10-15 cms.
Labores del cultivo Carpidas con eliminación de malezas.
Cosecha Verano, cuando el bulbo está formado.
Valor alimenticio Vitaminas B, C.

COLIFLOR

Variedades Bola de nieve, Lenormand, Napoles, Italianas.
Epoca de siembra Primavera y Verano.
Siembra Almácigo.
Densidad de trasplante En surcos de 70-80 por 40 cms.
Labores del cultivo Carpidas, aporques y riegos.
Cosecha Otoño, Invierno y Primavera.
Valor alimenticio Vitaminas A, B, B_2, C.

ESCAROLA

Variedades Pancalieri, Crespa fina, hoja de lechuga.
Epoca de siembra Casi todo el año.
Siembra Almácigo.

Producción de cebolla en la República: 6-383.770 kgs.
(Cifras Dirección General Agronómica '49)

Densidad de trasplante 30 por 25 cms.

Labores del cultivo Carpidas y riegos. Debe atarse exteriormente sus hojas formando un manojo unos 10 días antes de la cosecha, así se blanquearán y formarán un corazón blanco, tierno y de mejor gusto.

Cosecha Se arranca toda la planta o se corta, se desechan las hojas exteriores.

Valor alimenticio Vitaminas A, B, B₁, C.

CHICHAROS

Variedades De mantova.

Epoca de siembra Marzo a Setiembre.

Siembra Directa en el cantero.

Densidad de siembra En líneas a 30 cms. y a chorrillo.

Labores del cultivo Como cubrirse bajo el terreno no salgan malezas.

Cosecha En verano, como grano verde.

ESPINACAS

Variedades Viroflay. De Inglaterra. De Holanda.

Epoca de siembra Otoño y fines de Invierno y Primavera.

Siembra Directamente en el cantero.

Densidad de siembra 30 por 15 cms.

Labores del cultivo Carpidas y riegos.

Cosecha Se arranca o corta la planta entera. Si se sembraron demasiado densas, cuando tienen 3-4 hojas se ralean y se aprovechan.

Valor alimenticio Vitaminas A, B, B₁, C, PP. Minerales: Hierro.

ESPARRAGO

Variedades Mary y Martha Washington, Argentinas.

Epoca de siembra Primavera.

Siembra Almácigo para la formación de arañas. Arañas para la definitiva.

Densidad de siembra: En el almácigo 4 por 10 cms. En la plantación de 20 a 2 M por 50 cms.

Labores del cultivo Formación de zanjas unos años de la brotación. Carpidas continuas para eliminar malezas y conservar la humedad. Destrucción de los cornillones una vez las plantas secas en otoño.

Cosecha Setiembre a Diciembre.

Valor alimenticio Verdes: Vitaminas A, B, B₁. Blancos: Vitaminas A, B, C.

DE COCINERA. — En el calor de una discusión en la Cámara de los Comunes se pasó que el partido [illegible] [illegible] Conspiró [illegible] entre los [illegible] que produjo su [illegible] [illegible] Calma [illegible] Regó sin saber dónde estaba, y Bagnasco se vaya con [illegible]

PIMIENTILLA

Variedades: Dr. Morris, 4 Estaciones, Laxton Noble y otras variedades americanas.
Epoca de siembra: Otoño.
Siembra: Plantación en el cantero de guías enraizadas.
Densidad de plantación: 60 por 30 cm.
Labores del cultivo: Carpidas y riegos.
Cosecha: Primavera.
Observaciones: Terminada la cosecha aparecen las guías, que se eliminarán, dejando sólo las necesarias para la reposición de plantas.
Valor alimenticio: Vitaminas: A, B, C.

HABAS

Variedades: De verdeo, Windsor, Agua dulce.
Epoca de siembra: De Marzo a Septiembre.
Siembra: Directa en el lugar.
Densidad de siembra: Líneas de 60 por 40 cm.
Labores del cultivo: Carpidas y aporcadas.

Cosecha: Antes de su completo crecimiento. Inclusive tiernas.

LECHUGA

Variedades: Morada, Batavia, Criolla crespa, Americana negra, Romana, Col de Nápoles, Maravilla de 4 estaciones.
Epoca de siembra: Durante todo el año distintas variedades.
Siembra: De almácigo en los cultivos grandes, directa.
Densidad de trasplante: Líneas a 30-40 por 25 cm.
Labores del cultivo: Riegos y carpidas.
Cosecha: La planta entera bien desarrollada.
Observaciones: La semilla debe enterrarse poco, pues es una semilla muy chica y podría ahogarse.
Valor alimenticio: Vitaminas: A, B, E y Minerales: Calcio y Hierro.

LENTEJAS

Variedades: De Chile.
Epoca de siembra: Otoño.
Siembra: Directa en el terreno.

Producción de boniatos y batatas en la República: 86.367.997 kgrs
(Cuenta General Agropecuaria - 93)

Densidad de siembra En líneas a [illegible] cm y a chorrillo

Labores del cultivo Carpidas en los primeros momentos si el tiempo se presentase seco

Cosecha En Verano, como grano seco

MELÓN

Variedades Cantaloupe, Honey Dew, Moratalla, Valencia [illegible]

Época de siembra Primavera

Siembra Directa en la cuadrilla

Densidad de siembra 100-150 por 100 cm²

Labores del cultivo Carpidas y riegos. Fumigaciones contra hongos

Cosecha Verano [illegible]

Valor alimenticio [illegible] Vitaminas B B

NABOS

Variedades Blanco chicos, Navarrillo, [illegible] de uva y Purple Top White Globe

Época de siembra Durante casi todo el año

Siembra Directa en el cantero

Densidad de siembra En líneas a 30 por [illegible] cm

Labores del cultivo Carpidas y riegos

Cosecha No se deben dejar mucho en la tierra, una vez que han llegado a su tamaño de cosecha, pues se vuelven duros y de gusto amargo

Valor alimenticio Hidratos, Vitaminas A B B C, Minerales, Calcio y Hierro. Raíz: Vitaminas, Minerales, Calcio

PATAS

Variedades Kathadin, White Rose, [illegible]

Época de siembra Enero-Febrero y Agosto a Octubre

Siembra Directamente en los surcos

Densidad de siembra Surcos de 70 a 80 cm

Labores del cultivo Carpidas para mantener limpio el cultivo y aporcar

Cosecha En Abril-Mayo y en Diciembre

Observaciones Como se siembra con anticipación por enfermedades de hongos, cuando se sulfatean los tomates se les dará también a las [illegible]

Valor alimenticio Vitaminas A B [illegible]

LÓGICO — ¿Qué hora es? Hora de dormir en [illegible]

—Con mucho gusto, para creer que sabe [illegible]

—Se ahora ha dejado de llorar, para recibir [illegible] en la primera [illegible] no [illegible] por siguiente

PEREJIL

Variedades: Común y crespo.
Epoca de siembra: Primavera y Otoño.
Siembra: Directa en el cantero.
Densidad de siembra: 10 cms. a voleo en líneas a 10 por 20 cms.
Labores del cultivo: Mantener desde antes de la siembra el terreno húmedo, para una buena germinación.
Cosecha: Conviene hacer varias siembras durante el año para mantener la producción.
Valor alimenticio: Vitaminas A, B_1, C.

PIMIENTO

Variedades: California Wonder, Morrones cuadrados y largos dulces de España, Calahorra, Catalanes dulces y picantes.
Epoca de siembra: Desde Julio-Agosto en cajonera y hasta Noviembre.
Siembra: Almácigo.
Densidad de trasplante: Surcos de 60-80 por 30-50 cms.
Labores del cultivo: Carpidas, aporcadas y riegos.
Cosecha: Se recogen verdes y rojos maduros.
Valor alimenticio: Vitaminas A, B_1, B_2, C.

POROTOS

Variedades: 1) Reina, Bombonero, Architovera, De Manteca.
II) 40 Días, Mon d'Or, Bonitiful, Valentinos, de manteca.
Epoca de siembra: Setiembre a Enero.
Siembra: Directamente en el cantero.
Densidad de siembra: Surcos de 60 por 30 cms. para variedades altas, y a 10 cms. para variedades enanas.
Labores del cultivo: Carpidas, aporques y riegos. Pulverizaciones con fungicidas e insecticidas.
Cosecha: Cosecha continuada de Diciembre en adelante.
Valor alimenticio: Vitaminas A, B_1, B_2, C.
Minerales: Calcio y Hierro.

PUERRO

Variedades: Carentan, Rouen, Monstruoso de Caretán.

Producción de ajos y marrones en la República: 2.379.267 kgs.
(Cifras Oficiales Agropecuarias 1)

Epoca de siembra Otoño y Primavera.

Siembra Almácigo.

Densidad del trasplante Líneas de 36 por 10-15 cms.

Labores del cultivo Carpidas y aporcadas para favorecer el blanqueado de la planta.

Cosecha Cuando han llegado a un grosor estimable y su parte inferior se ha blanqueado. Se arranca la planta entera.

Valor alimenticio Vitaminas B y C.

RABANITO

Variedades Redondo rosado punta blanca.

Epoca de siembra Primavera y Otoño.

Siembra Directa en el cantero.

Densidad de siembra A voleo 10 cms. En líneas 8-10 por 20 cms.

Labores del cultivo Riegos y eliminación de malezas.

Cosecha Se pueden cosechar de los 30 a los 45 días. No se deben dejar demasiado en el cultivo después que tiene su tamaño de consumo porque se ponen cuchosos y picantes.

Valor alimenticio Vitaminas A, C.

RADICHA

Variedades De Bruselas, de Paris, Witloof Brunswick.

Epoca de siembra Otoño y Primavera.

Siembra Directa en el cantero.

Densidad de siembra 30 por 15 cms.

Labores del cultivo Carpidas y riegos.

Cosecha A los 120 días.

RADICHETA

Variedades Comun de corte.

Epoca de siembra Durante todo el año.

Siembra En el cantero de cultivo, como almácigo.

Densidad de siembra Como almácigo.

Labores del cultivo Riegos y eliminación de malezas.

Cosecha Se cortan las hojas de todas las plantas, lo que se necesita para el momento, como si se afe-

Producción de zapallitos en la República: 2.529.978 kgrs

(Cosa Rosario Agrícola a 1951)

tas, no eligiendo hojas grandes o ch[illegible]

Observaciones. Cultivo muy fácil, no presenta casi malezas porque germina y se desarrolla rápidamente. Hacer siembras cada 2 meses.

REMOLACHA

Variedades: [illegible]

Epoca de siembra: Otoño y Primavera.

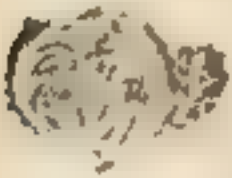
Siembra: Directa en el lugar.

Densidad de siembra: [illegible] 30-40 por 20 cms.

Labores del cultivo: [illegible] gas.

Cosecha: [illegible] Regularmente [illegible] cosechar [illegible] puede [illegible]

Enfermedades: Nematodos, A. S. R. [illegible]



REPOLLITOS

Variedades: Pina, Quintal, Brunswick, [illegible]

Epoca de siembra: Durante todo el año según variedades.

Siembra: Almácigo.

Distancia de trasplante: [illegible] por 40 cms.

Labores del cultivo: [illegible] arpidas, abonos [illegible] riegos.

[illegible] hasta [illegible] al tamaño de [illegible] hasta las arrepollar.

Enfermedades: Nematodos, A. S. R., C. Pl.

Maleezas: Cabrera e hierba.

SALSIFI

Variedades: Mammoth.

Epoca de siembra: Otoño y Primavera.

Siembra: [illegible]

Densidad de siembra: [illegible] 30 por 10-15 cms.

Labores del cultivo: Carpidas, aporcados y riegos.

Cosecha: A los 120-150 días.

TOMATE

Variedades: Loso temprano, Mikado, Cuarentino, Cactus, Ponderosa.

Producción de tomate en la República: 14.411.512 kgrs.

Cens. Nacional Agropecuario 1971

Maglobe, San Marzano

Epoca de siembra: Desde [illegible] en [illegible] hasta [illegible]

Siembra: Almácigo

Densidad de plantación: En surcos de 70-90 por 40 cms.

Labores del cultivo: Aporcar y junto con esto se hace el encañado. Pulverizar constantemente con el [illegible] de bordeles a [illegible] durante todo el cultivo. Riego

Cosecha: Verano y otoño.

Cultivo asociado: Se podara a [illegible] las ramas para forzar la planta y para [illegible]

Valor alimenticio: Vitaminas A, B, [illegible]

ZANAHORIA

Variedades: Chatas sin corazón, Santa [illegible]

Epoca de siembra: Desde [illegible]

Siembra: Directa en los almácigos [illegible]

Densidad de plantación: [illegible] por 15 cms. En líneas a 30 por 10-15 cms.

Labores del cultivo: Carpidas y riegos

Cosecha: Cuando ha llegado a un tamaño comestible, cuanto más chicas son, serán también más tiernas

Cultivo asociado: Existen en el mercado [illegible] selectas para [illegible] maduras

Valor alimenticio: Vitaminas A, B, C, Minerales, Calcio.

ZAPALLITOS

Variedades: Chatos sin [illegible] [illegible]

Epoca de siembra: En Julio, Agosto con riegos, el ambiente en [illegible]

Siembra: Directamente en el lugar

Densidad de plantación: 1 metro por 1 metro

Labores del cultivo: Carpidas y riegos. Pulverizaciones de [illegible]

Cosecha: Verano y Otoño [illegible]

ZAPALLOS

Variedades: Casablanca, Porcelana, Angola, Hubbard, Alhobra

Epoca de siembra: Setiembre o [illegible]

Siembra: Directa en el lugar

Densidad de siembra: 200 por 200 cms.

Labores del cultivo: Carpidas, riegos y pulverizaciones con fungicidas

Cosecha: En Verano y Otoño

Valor alimenticio: Vitaminas A

Producción de zapallo en la República: 28.606.663 kgs

EQUIVALENCIA DEL PRECIO DE LA HECTAREA CON RELACION AL PRECIO DE LA CUADRA

Si una cuadra vale $	Una hectárea vale $	Si una cuadra vale $	Una hectárea vale $	Si una cuadra vale $	Una hectárea vale $	Si una cuadra vale $	Una hectárea vale $
[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]

REDUCCION DE CUADRAS A HECTAREAS

H. HECTAREAS. — A. AREAS. C. CENTIAREAS. D. DECIMETROS

Cuadras	H.	A.	C.	D.	Cuadras	H.	A.	C.	D.	Cuadras	H.	A.	C.	D.	Cuadras	H.	A.	C.	D.
1	0	70	78	51	29	21	20	25	49	57	42	65	92	17	85	62	71	48	85
2	1	41	57	42	30	22	11	64	36	58	42	79	70	98	86	63	15	77	66
3	2	21	36	33	31	22	87	13	11	59	43	33	49	79	87	64	19	56	47
4	2	95	15	24	32	23	62	27	92	60	44	77	28	60	88	64	93	35	28
5	3	68	94	15	33	24	35	40	73	61	45	91	07	41	89	65	67	14	09
6	4	42	72	06	34	25	08	79	54	62	45	74	86	22	90	66	40	92	90
7	5	16	51	47	35	25	82	58	35	63	46	48	65	03	91	67	14	71	
8	5	90	30	43	36	26	56	37	16	64	47	22	43	84	92	67	88	50	37
9	6	64	09	29	37	27	30	15	97	65	47	96	22	45	93	68	62	29	31
10	7	37	88	10	38	28	03	94	78	66	48	70	01	46	94	69	36	08	4
11	8	11	46	91	39	28	77	3	59	67	49	43	80	27	95	70	09	86	95
12	8	85	35	72	40	29	51	52	40	68	50	17	59	08	96	70	83	65	76
13	9	59	24	53	41	30	25	21	21	69	50	91	37	89	97	71	57	44	4.
14	10	33	93	34	42	30	99	10	02	70	51	65	16	70	98	72	31	23	38
15	11	06	82	5	43	31	72	88	83	71	52	38	95	51	99	73	05	87	14
16	11	80	60	96	44	32	46	67	44	72	53	12	74	32	100	73	78	81	00
17	12	54	39	77	45	33	20	46	65	73	53	86	53	13	200	147	5.	62	00
18	13	28	18	58	46	33	94	75	26	74	54	60	31	94	300	221	36	43	00
19	14	01	97	39	47	34	68	04	07	75	55	34	10	75	400	295	15	24	00
20	14	75	76	20	48	35	42	32	88	76	56	07	89	56	500	368	94	05	00
21	15	49	55	02	49	36	15	61	69	77	56	82	68	37	600	442	72	86	00
22	16	23	33	82	50	36	89	90	50	78	57	55	47	18	700	516	53	67	00
23	16	97	12	63	51	37	63	19	31	79	58	29	25	99	800	590	30	48	00
24	17	70	91	44	52	38	36	98	12	80	59	03	04	80	900	664	08	29	00
25	18	44	70	75	53	39	10	76	93	81	59	76	83	61	1 000	737	86	10	00
26	19	18	49	06	54	39	84	55	74	82	60	50	62	42					
27	19	92	27	87	55	40	58	34	55	83	61	24	41	23					
28	20	66	06	68	56	41	32	13	36	84	62	98	20	04					

Lea y Reflexione

Mi casa es pequeña de material, y casi toda es mobiliario, metálico. Hay gente en ella, todos los días del año y todas las horas del día. No tengo instalación de gas y la instalación eléctrica es revisada periódicamente. No hay en la casa chicos traviesos ni de los otros. ¿Para qué voy a tomar un seguro contra incendios? ¿Para tirar la plata?

Toda una estación y nunca se produjo un incendio en mi casa.

Para el luego la destruyó totalmente un día que el incendio se produjo. EN LA CASA VECINA, donde, al parecer nuestro hombre, no tenía vigilancia ni intervención detectiva de clase alguna.

BANCO de SEGUROS del ESTADO

Los pastos más frecuentes de nuestras PRADERAS

[illegible]

[illegible]

[illegible]

Proyecto de [illegible] 1 926 [illegible]

inflorescencia presenta [illegible] tres o cinco espigas en lugar de dos que es lo más frecuente.

Fig. [illegible] Paspalum notatum.

Nombre técnico: Paspalum distichum Swartz.
Nombre común: Gramilla dulce.
" inglés: Knotgrass.

Gramínea perenne, rizomatosa y estolonífera. Cuando vegeta en charcas constituye un serio problema su eliminación, no aplicándose absolutamente con el laboreo. Gusta vegetar en las proximidades de las cañadas y afloramientos de agua. Aunque es una planta de poco rendimiento, es de buena calidad y muy resistente al pastoreo. Sus semillas son también atacadas por el mismo hongo que ataca al pasto miel.

Fig. [illegible] Paspalum distichum.

Nombre técnico: Paspalum proliferum. Arech.

Fig. 4. Paspalum proliferum.

Gramínea perenne, estolonífera, de igual período vegetativo que la an-

30.606 obreros fueron atendidos en la Central de Servicios Médicos durante el período 1º de julio de 1952 a 30 de junio de 1953.

terrenos de poca baja, se le ve florecer en los bordes de las chacras y en los terrenos que bordean los manantiales y "rodeos". Es muy común en los bañados de Rocha. Junto con el Paspalum distichum, puede constituir excelente planta para evitar la erosión en tierras frescas o húmedas, pero presentando el inconveniente de la escasa fertilidad de sus semillas. Las espigas son [illegible] por el [illegible]

Nombre [illegible] Paspalum [illegible]

Semejante en su hábito a las [illegible] perenne [illegible]

Fig. 5 — Paspalum [illegible]

espiga se parece al Paspalum distichum, pero sus espiguillas son más largas y finas.

Es común encontrarla vegetando en los bajos húmedos, a veces mezclada con el P. distichum, proliferando. Buen pasto para el ganado.

Nombre científico: Paspalum [illegible] vaseyanum.

[illegible] anual o perenne [illegible] Vegeta en las [illegible] húmedas. [illegible]

Fig. 6 — Paspalum [illegible]

frecuente encontrarla en los buenos campos del oeste del país. La espiga es muy semejante a la del Paspalum notatum, pero más grande, con sus semillas mucho más finas.

Nombre técnico: Paspalum quadrifarium var. ferruginum.

Nombre común: Paja mansa.

Producción de membrillos en la República: 4.716.393 kgs.

Guía General Agropecuaria 191

[illegible]

Constituye un punto duro, que forma una masa grande. Muchos ganaderos se acostumbran apoyarlo con [illegible] para aprovechar los [illegible] que son más apetecidos [illegible] especialmente [illegible] [illegible] [illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible] también sus espigas son [illegible] atacadas por el hongo [illegible]

[illegible]

[illegible]

3 619 obreros fueron hospitalizados en la Central de Servicios Médicos y 26 987 fueron atendidos en distintas policlínicas durante el período de 1 de julio de 1952 a 30 de junio de 1953

Fig. 9 [illegible]

Nombre técnico: [illegible] Hack

Nombre común: [illegible]

[illegible]

Fig. [illegible]

Nombre [illegible] Schrank

Nombre común: [illegible]

[illegible]

Fig. 10 [illegible]

Nombre técnico: [illegible] Lam.

Nombre común: [illegible]

Nombre inglés: Rice grass

Gramínea nativa de [illegible]

Producción de dormideras en la República: 31.744.666 kgs

[illegible]

pa, norte de Africa y Asia Menor. En el país vegeta como subespontánea, sobre todo en las buenas chacras del oeste, sur y centro, donde se ha difundido en algunos buenos campos de pastoreo.

Es una gramínea anual, de vegetación invernal, floreciendo a partir de octubre. Por selección, en el Instituto Fitotécnico La Estanzuela se ha logrado la línea 284 que supera a la común en mayor precocidad en cuanto a su desarrollo, pero con período más dilatado de aprovechamiento, mayor rendimiento, inmune o casi inmune a las royas o herrumbre. Muy resistente al pisoteo y al diente de los animales, produce buena cosecha y consistente. Está llamada a constituirse en el más valioso auxiliar de nuestras praderas artificiales aventajando a la avena en muchos aspectos, siendo muy resistente a los ataques del pulgón verde, siempre que no se siembre en mezcla con avena.

Se siembra a razón de 30-35 kilos por hectárea, desde febrero, recogiéndose la semilla en noviembre-diciembre. Produce hasta 800 kilos por hectárea, pero como es de fácil desgrane, queda hecha la siembra para el año siguiente, facilitando la repoblación de la pradera. Por esta razón, se comporta casi como si fuera perenne.

Nombre técnico: Ischaemum Urvillianum Kunth.
Nombre común: Iquerna.

Gramínea indígena, perenne, estolonífera. Vegeta desde mediados de primavera hasta fines de otoño, siendo muy apetecida por el ganado. Vegeta en tierras sueltas, húmedas, márgenes de bañados sobre todo en el sur del país, Rocha, Maldonado y Canelones, siendo de características semi-halófitas.

Fig. 2 — Lolium multiflorum.

Fig. 13 — Ischaemum Urvillianum.

1541 intervenciones quirúrgicas se practicaron en la Central de Servicios Médicos en el período de 1º de julio de 1952 a 30 de junio de 1953.

Nombre científico: [illegible]

Nombre comun: [illegible]

[illegible]

Nombre [illegible]

[illegible]

[illegible]

Nombre científico: [illegible]

Nombre comun: [illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

Producción de cinchos en la República: 4.099.411 kgrs

[illegible]

[illegible]

[illegible] aunque también se [illegible] en el [illegible] en los bordes de las [illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

55 013 exámenes de laboratorio se realizaron en los Centros de Servicios Médicos en el período 1 de julio de 1952 a 30 de junio de 1953

Nombre técnico Andropogon latiralis Nees var. [illegible]

Nombre común [illegible]

[illegible]

Fig. [illegible] Andropogon [illegible]

Nombre [illegible] Hack

[illegible]

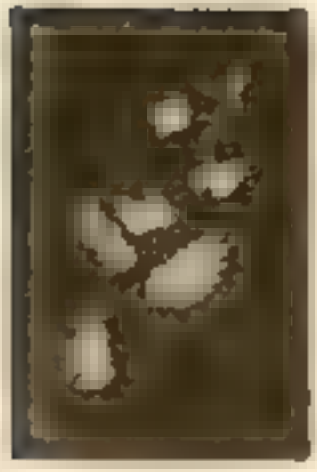
Fig. 20 [illegible] Nees [illegible]

Nombre [illegible] Nees

[illegible] primavera. De [illegible] de poca productividad pero muy [illegible]

Producción de cereales y oleaginosas en la República 243 918 kgrs.

[illegible]



DE HOMBRE A HOMBRE — Y bien, Doctor, ¿qué cree usted que debo hacer?

Testamento

Produ[illegible] de [illegible] o Repubwzo 462 800 [illegible]

Fig. [illegible] Monocotyledoneae

Nombre [illegible] Copa de plata

[illegible]

Nombre [illegible]

Fig. [illegible] Chlorophytum comosum

Fig. 26. [illegible]

Nombre [illegible]

[illegible]

ENTRE ANDARICES [illegible]

Producción de damas es en la República 361 763 kgrs

[illegible]

De mayor porte, tallos altos, y espiga más larga. Como forrajera [illegible] su trajo es también aceptable.

Nombre técnico: Digitaria sanguinalis [illegible]

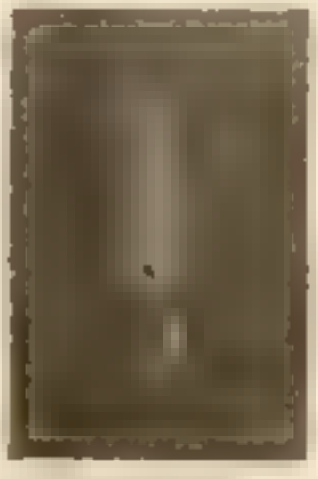
Nombre común: Pata de gallina. Pasto de cuaresma, etc.

Nombre inglés: Crabgrass.

[illegible] mesarea sanguinalis

Ampliación [illegible] F. [illegible] color

[illegible] ciaras en las chacras, comportándose [illegible] plaga en la [illegible] un buena forraje. [illegible] de cole[illegible]



[illegible]

Nombre técnico: [illegible] [illegible] R. Br.

Nombre inglés: Feathertop.

Gramínea perenne, de tallo cubierto de pelos debajo de la inflorescencia, ha sido introducida en el país [illegible] Montevideo, Parque Rodó, Punta Carretas, etc., es [illegible] ornamental por su [illegible] panícula. Florece en verano y [illegible]

¿Y PA ESO [illegible]? El comerciante un real de propina! ¿Y para eso ha bebido usted vino generoso?

[illegible]

[illegible] 1. Pero

Nombre común: Pata de perdiz

[illegible]

Nombre inglés: Bermuda grass

[illegible] pradera [illegible] Da Rocha [illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

Producción de heno de ray-grass en la República: 38.000 kgrs [illegible]

[illegible]

Nombre técnico: Eragrostis [illegible]
Nombre inglés: Sindgrass

Pequeña gramínea [illegible]

Nombre [illegible]
Nombre común: Pasto salado

[illegible]

[illegible]

Nombre técnico: Bouteloua [illegible]
Nombre [illegible]

[illegible] **Las hojas, cubiertas de pelos**

SELECCIÓN [illegible]

[illegible]

con facilmente reconocibles las manchas de roya amarilla, por su coloración. [illegible] por [illegible] tamaños pues en tener bastante predilección por esta gramínea le poco parte

[illegible]

[illegible]

[illegible]

Producción de semilla de avena en la República 30 584 656 kgs

[illegible]

[illegible]

[illegible] **manales. Las** [illegible] **y alambradas. Produce un forraje de regular** [illegible] **por el ganado**

Nombre [illegible] **Aruncia pallena** [illegible]

Pasto duro y ordinario anual, [illegible] **con pelos, florece de mediados d** [illegible] **primavera hasta verano. El ganad** [illegible]

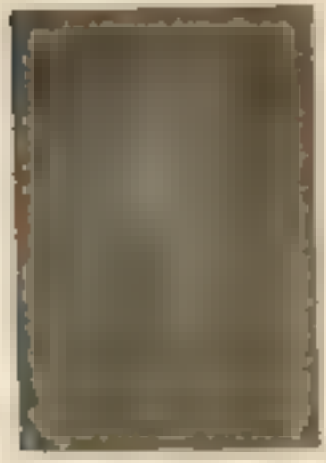
[illegible]

Nombre [illegible]

Nombre vulgar Nerdiza

Pasto [illegible] **campos de ladera y rodall** [illegible] **de octubre a diciembre. Fal** [illegible] **to en campos con suelos arcillosos** [illegible] **donde sus semillas pueden penetra** [illegible] **En los terrenos sueltos la semi** [illegible] **encuentra dificultades para pene** [illegible] **Cuando tierna, fuera de otoño** [illegible]

[illegible]



Producción de huevo de ovejas en la República 15 791 170 kgrs

Fig. [illegible] — Piptochaetium [illegible]

Nombre técnico: Stipa Neesiana Trin y Rupr

Nombre común: Flechilla negra — Needlegrass

Igual ciclo que las descriptas anteriormente, es muy comida por los animales. Su flechilla es una de las más [illegible] ocasionando [illegible] fuerte a los [illegible] pero como la planta es muy comida, su floración no es muy abundante.

Nombre técnico: Piptochaetium ovatum (Trin y Rupr)

Ciclo semejante a las flechillas, es un pasto duro y ordinario. Comido en [illegible] invernales [illegible] solo es comido cuando tierno. En los campos donde existen estos tipos de pastos, es [illegible] de [illegible] con ganado [illegible] a comer y mantenerlos bajos.

Fig. [illegible] — Piptochaetium [illegible]

Nombre técnico: Piptochaetium bicolor (Vahl)

Igual ciclo que las anteriores, constituye una pastura gruesa. Los animales la controlan bastante bien, aunque [illegible] la planta [illegible] de escaso rendimiento.

[illegible] NOCHE [illegible] — Cuando la Policía entró en [illegible] de donde se sospechaba que había juegos prohibidos, [illegible] el turno de uno [illegible]. El inspector [illegible] a uno de ellos que hacía [illegible] y le contestó con mirada [illegible] que estaba [illegible]. El segundo afirmó que no estaba jugando, que no había jugado en su vida y que no conocía ningún juego de cartas.

—Y usted —dijo el inspector al tercero que tenía la baraja en la mano—, ¿también [illegible]? ¿[illegible] usted jugar?

—[illegible] pero [illegible] que [illegible] una partida [illegible]

[illegible]

Calendario FLORAL

Por el

Ing. Agr. Guillermo Nerea.

★

[illegible]

cultivo como motivo floral

[illegible]

En cuanto a su altura se tienen también [illegible] otras partes apreciables para

[illegible]

PLAGA DE SU MEDIA

[illegible]

Asia	44 [illegible] 000	América del Sur	17 [illegible] 000
América del Norte	24 [illegible] 000	Australia y Oceanía	8 [illegible] 000

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible] tierra negra. [illegible] necesario [illegible] cada una con una pequeña cantidad de semilla [illegible] después con tierra o arena. [illegible] un [illegible] condición [illegible] tiempos [illegible] plantas de [illegible] colocarlas en un lugar [illegible] la [illegible] adelantar la época de siembra no [illegible] efectuando por este método siembras [illegible] plantas de siembra directa.

Hortalizas

CLAVE PARA SUS CANALES

a Tablada o a Fray Bentos

ANALISIS CONTRA MUERTE O MALTRATAMIENTO Y SERAN RESARCIDOS EN SUS DAÑOS

[illegible] informes y los tomará al seguro

PLANTAS QUE FLORECEN ENTRE LOS MESES DE AGOSTO A NOVIEMBRE

NOMBRE — COLORACION	Florecen en	Siembra en	Distancia de Plantación en Cm.	Método de Siembra
[illegible] blanco	Set. a Nov.	Marzo a Abr.	20 a 25	Almácigo y maceta
[illegible] de plata blanco [illegible]	Ag. a Nov.	Abril	[illegible] 10	Almácigo y [illegible]
[illegible]	Ag. a [illegible]	Marzo	[illegible]	Almácigo [illegible] maceta
[illegible]	Ag. a [illegible]	Setiembre	[illegible] 35	Directo o maceta
[illegible] blanco	[illegible]	[illegible] año	[illegible] 20	[illegible]
	[illegible]	Marzo		Estacas
Amapola colores [illegible]	Ag. a [illegible]	[illegible]	[illegible]	Almácigo
Amapolita [illegible]	Ag. a [illegible]	Marzo	[illegible]	Almácigo
Arvejilla [illegible]	[illegible] a Nov.	[illegible] del año [illegible]	[illegible]	Almácigo
Boca de sapo [illegible] Rojo Azul	Ag. a [illegible]	[illegible]	[illegible]	Almácigo
[illegible] amarilla	Ag. a Nov.	Marzo	[illegible]	Almácigo
Calliopsis, [illegible]	Set. a Nov.	[illegible] a Mayo	[illegible]	[illegible]
Campanula azul [illegible]	Set. a Dic.	[illegible] del año [illegible]	5	[illegible]
Calendula [illegible] anaranjado amarilla	Ag. a Nov.	Marzo	30 [illegible]	[illegible]
Clavel [illegible]	Ag. a Nov.	Mayo a Ag. [illegible] año [illegible]	30	[illegible] luego [illegible] en maceta
Cola de caballero [illegible]	Oct. a Nov.	Marzo a Ag.	[illegible]	Almácigo
[illegible] colores [illegible]	[illegible] a Nov.	[illegible] del año [illegible]	15	[illegible]
[illegible]	[illegible] a Nov.	Set. de año [illegible]	30	[illegible]
[illegible]	Ag. a [illegible]	[illegible]	30	[illegible]
[illegible]	Ag. a Nov.	[illegible]	[illegible]	[illegible]
[illegible] [illegible] [illegible]	Set. a Nov.	[illegible]	[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible] a Dic.	[illegible]	20 a 30	Almácigo
[illegible]	[illegible] a [illegible]	Marzo		
[illegible]	Ag. a Nov.	Mayo	30	[illegible]
[illegible]	Ag. a [illegible]	Marzo	[illegible]	[illegible]
[illegible]	Ag. a [illegible]	Marzo	[illegible] a 15	[illegible] y [illegible]
[illegible]	Ag. a [illegible]	Marzo a Abril	10	[illegible]
[illegible]	Ag. a [illegible]	[illegible]	[illegible] a 30	[illegible]

NOMBRE Y COLORACIÓN	Floración [illegible]	Siembra [illegible]	Distancia de Plantación en cms	Marcos de Siembra
[illegible]	[illegible]	Abril	[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]	Abril	[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]	Mayo	[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]	Mayo	[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]	Mayo	[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]	Marzo a Abril	[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]	Abril	[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]	Marzo a Abril	[illegible]	
[illegible]	[illegible]	[illegible]		[illegible]
Bajas				
Medias				
Altas				
[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]	Abril a Mayo	[illegible]	[illegible]
BULBOS				
		[illegible]		
[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	
[illegible]	[illegible]	Abril		
[illegible]	[illegible]	[illegible]		
[illegible]	[illegible]	[illegible]		
[illegible]		[illegible]		
[illegible]		[illegible]		
[illegible]		[illegible]		
[illegible]	[illegible]	[illegible]		
[illegible]		[illegible]		
[illegible]		[illegible]	[illegible]	
[illegible]		[illegible]		[illegible]
[illegible]		[illegible]	[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]	[illegible]		[illegible]
[illegible]	[illegible]	[illegible]		
[illegible]	[illegible]	[illegible]		

PLANTAS QUE FLORECEN ENTRE LOS MESES DE DICIEMBRE A MARZO

NOMBRES Y COLOCACIÓN	Floración en	Siembra en	Distancia de Plantación en Cms.	Abonos de Siembra
[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]	[illegible]		[illegible]
Bajo				
Alto				
Celosía [illegible]	[illegible]	[illegible]		[illegible]
Bajo			20	
Alto			5	
Centaurea [illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
Crisanto [illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]	[illegible]		[illegible]
[illegible]	[illegible]			[illegible]
Bajo	[illegible]	[illegible]		
Alto			5	
Cosmos [illegible]	[illegible]	[illegible]		
Bajo			40	[illegible]
Alto			60	
[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	
[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
Flor de papel [illegible]	[illegible]	[illegible]		
[illegible]	[illegible]	[illegible]		[illegible]
Bajo				
Alto			70	
Flox [illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]

NOMBRE Y COLORACION	Siembra en	Siembra en	Distancia de Plantación en cm	Materia de Siembra
	Marzo Abril	Octubre		
Kochia, verde y después rojo Morado	[illegible] a Marzo	Septiembre	[illegible] a 40	Almácigo y trasplante
Maíz tipo [illegible] que [illegible] rojo [illegible]	[illegible] a Marzo	Abril	[illegible] a 40	Almácigo y trasplante o directo
Mesembryanthemum. [illegible]	[illegible] a Enero	Septiembre	[illegible]	[illegible]
Moco de [illegible]	[illegible] a Enero	Agosto	[illegible] a 75	Almácigo
Petunia, variedad	[illegible] a Marzo	Septiembre	[illegible] a 40	Almácigo y trasplante
Portulaca. Flor de [illegible] colores variados	[illegible] a Enero	Agosto a Se.	[illegible] a [illegible]	
	Febrero a Marzo	Octubre a Nov		Almácigo
Salpiglossis. Lujo de la Chiva [illegible] variados	Enero	Agosto a Se	25	
	[illegible] a Marzo	Octubre		Almácigo y trasplante
Sigeppia. Hierba [illegible]	[illegible] a Marzo	Septiembre	[illegible]	Almácigo y trasplante
Tagetes. Flor de [illegible] capuchino rojo naranja y amarillo	[illegible] a Marzo	Septiembre		
	Hasta Nuevo			
Blanca			5	
Rosada			[illegible]	
Alta			30	Almácigo trasplante
Tagetes. Capuchino amarillo naranja y rojo	Oct Marzo	Septiembre		
Blanca			15	
Alta			[illegible]	Almácigo
Verbena. Variado	Oct a Marzo	Agosto	[illegible] a 50	Almácigo [illegible]
Verbena. Blanca [illegible]	Oct Mar	Septiembre	10	[illegible]
BULBOS		Septiembre		
			[illegible] a [illegible]	
Dalia variadas	Oct a Marzo	Sept a Oct		
pompón			80 a 11	
Gladiola	Ene a Mar	Sept Oct y Nov	[illegible]	
Nardo	Feb a Mar	Julio a Sept	25	
Ajilo. Blanco	Abril a Julio	Febrero	[illegible]	Bulbillo o Almácigo
Amapola. Variadas [illegible]	[illegible] a Julio	Febrero	[illegible] a [illegible]	Almácigo
Begonia [illegible]	Marzo a Julio	Octubre a Enero		
Blanca			[illegible] a 70	
Roja			[illegible] a [illegible]	

PLANTAS QUE FLORECEN ENTRE LOS MESES DE ABRIL A JULIO

NOMBRE Y COLORACIÓN	[illegible]	[illegible]	[illegible]	Método de Siembra
[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]	[illegible]		[illegible]
Crisantemo [illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
Clavel [illegible]	[illegible]	[illegible]		[illegible]
Celosía plumosa, [illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
Gaillardia [illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
[illegible]				[illegible]
[illegible]				[illegible]
[illegible]				
[illegible]		[illegible]	[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]	[illegible]		[illegible]
[illegible]		[illegible]		[illegible]
[illegible]	[illegible]	[illegible]		[illegible]
[illegible]				[illegible]
[illegible]		[illegible]		[illegible]
[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	
[illegible]	[illegible]			[illegible]
[illegible]				
[illegible]			[illegible]	
[illegible]		[illegible]		[illegible]
Bajo				
Medio				
Alto				
[illegible]	[illegible]	[illegible]		
[illegible]		[illegible]		
Verbena [illegible]	[illegible]		[illegible]	
Zinnia, flor de [illegible]	[illegible]			[illegible]

$ 4 227 071 503 47

es el importe de los capitales asegurados por el Banco de Seguros del Estado durante el año [illegible]

UN CUERPO HUMANO

He aquí lo que pesan los diferentes órganos y tejidos que componen el cuerpo de un hombre normal de 70 kilos.

Músculos	30 000	gramos
Piel y tejido subcutáneo	6 300	
Tejidos diversos	5 450	
[illegible]	[illegible]	
[illegible]	[illegible]	
Estómago e intestinos	3 000	
Hígado	[illegible]	
Cerebro	[illegible]	
Médula ósea	500	
Médula espinal	500	
Pulmones	[illegible]	
Corazón	[illegible]	
Riñón	300	
Vejiga	50	
Páncreas	70	
Ojos	30	
Dientes	20	

ALGUNAS DE LAS MAS ALTAS MONTAÑAS DE LA TIERRA

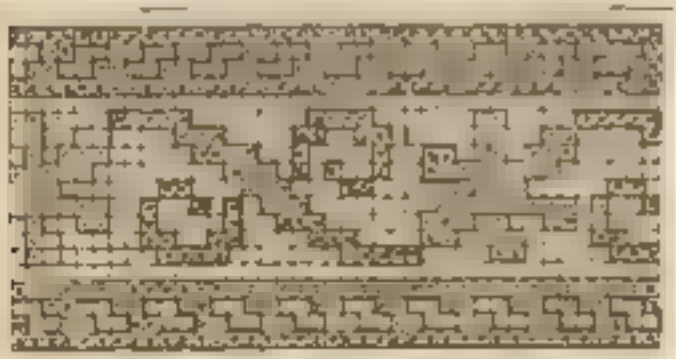
[illegible]	[illegible]	metros
[illegible]	[illegible]	
[illegible]	[illegible]	
[illegible]	[illegible]	
[illegible]	[illegible]	
[illegible]	[illegible]	
[illegible]	[illegible]	
[illegible]	[illegible]	
[illegible]	[illegible]	

[illegible]

Cerro de [illegible]	[illegible]	metros
Pan de Azúcar	[illegible]	
Cerro de Montevideo	[illegible]	

Por NATURA

Guantes y Cinturon Tejidos

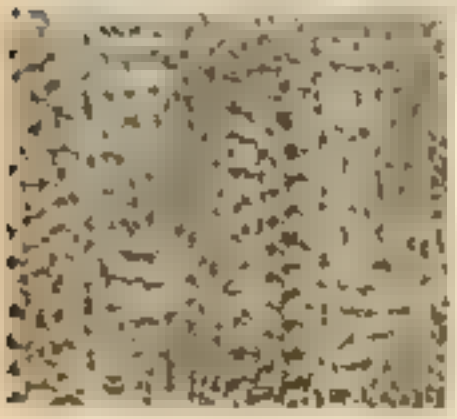


COQUETERIAS DE LAS PEQUEÑAS

las delicias de las pequeñas coque-

UNOS BONITOS GUANTES PARA EL VERANO
EN MAS TAQUILLA
INGENIOSO ESTILO

[illegible] CON [illegible] AL [illegible] ENTO DE [illegible] CON PAN [illegible]



PUNTO JERSEY FANTASIA

[illegible]

PUNTO HOJA FORMANDO PUNTILLA

[illegible]

plo, 1 malla al derecho. Repetir desde (a).

2ª hilera: (a) 2 mallas juntas, 1 lazada [illegible]

[illegible] disminución simple [illegible]

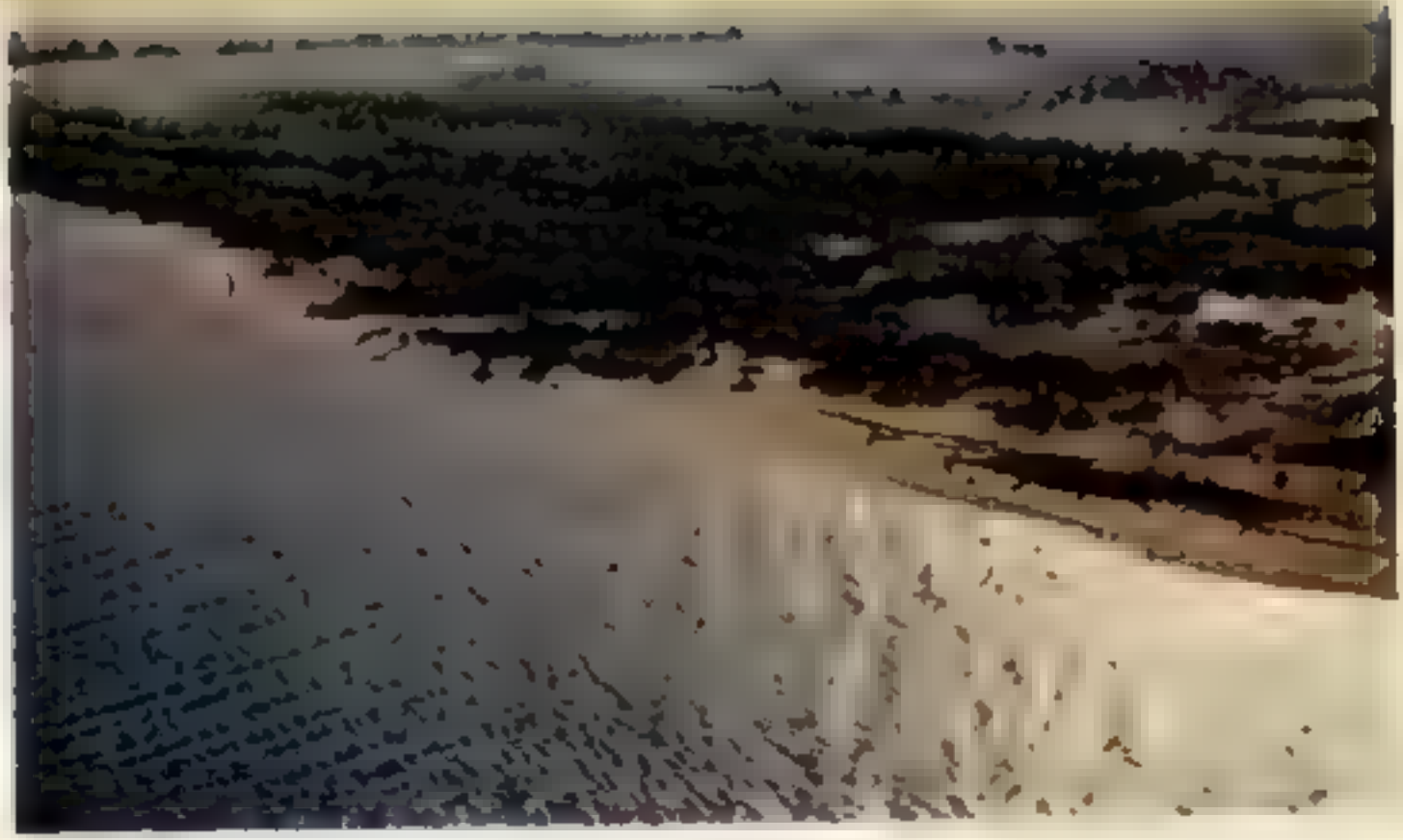
[illegible]

1 disminución simple, 1 malla al derecho [illegible]

[illegible] 2 disminución doble [illegible] al derecho, 1 lazada [illegible]

[illegible] 4 mallas al derecho [illegible] lazada, 2 mallas juntas, 1 lazada, 6 mallas al derecho. Repetir desde (a).

[illegible] mallas al derecho [illegible] lazada, 1 disminución simple, 1 lazada, 1 disminución simple, 1 lazada, 1 disminución



Rio que de los [illegible] [illegible]

[illegible] doble. 1 lazada. [illegible] mallas juntas, [illegible] mallas juntas [illegible], [illegible] al derecho. Repetir desde [illegible]

19º hacerse [illegible] 8 mallas al derecho, lazada, 1 disminuye en simple, lazada, disminuye en simple, 1 malla al derecho, [illegible] mallas juntas al derecho, lazada, 2 mallas juntas, lazada, 1 malla al derecho. Repetir desde [illegible]

20º hacerse [illegible] 9 mallas al derecho, 1 lazada, disminuyendo simple, lazada, 1 disminuyendo doble, 1 lazada, [illegible] juntas, lazada, 1 malla al derecho. Repetir desde [illegible]

21º hacerse [illegible] 10 mallas al derecho, 1 lazada, disminuye en simple, malla al derecho, [illegible] 1 lazada, 10 mallas al derecho. Repetir desde [illegible]

22º hacerse [illegible] al derecho, [illegible] disminuye en simple, [illegible] al derecho, [illegible] 1 lazada, [illegible] al derecho. Repetir desde [illegible]

Repetir desde la hacerse, repetir [illegible] desde la [illegible] hasta [illegible]

PUNTO HOJA FANTASIA

[illegible] 1 malla sin tejer, [illegible] 4 mallas al revés, [illegible] al derecho, [illegible] 1 lazada, 1 malla al derecho, [illegible] al derecho. Repetir desde [illegible]

2º hacerse [illegible] 1 [illegible] mallas al revés, [illegible] al derecho, [illegible] al derecho, [illegible] al derecho. Repetir desde [illegible]

3º hacerse. Pasar 1 malla sin tejer, [illegible] 4 mallas al revés, 1 malla al derecho, [illegible] al derecho, [illegible] al derecho, lazada, [illegible] al derecho. Repetir desde [illegible]

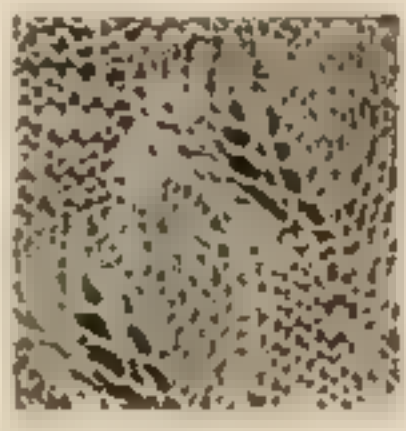
4º hacerse. Pasar 1 malla sin tejer, [illegible] 4 mallas al revés, 1 malla al derecho, 3 mallas juntas al derecho, [illegible] al derecho, 1 lazada, 1 malla al derecho, 4 mallas al revés. Repetir desde [illegible]

5º hacerse. Pasar 1 malla sin tejer, [illegible] 4 mallas al revés, 1 malla al derecho, 3 mallas juntas al derecho, 1 malla al derecho, 1 lazada, 1 malla al derecho, 1 lazada, 3 mallas al derecho. Repetir desde [illegible]

6º hacerse. Pasar 1 malla sin tejer, [illegible] 4 mallas al revés, 1 malla al derecho, 3 mallas juntas al derecho, 1 malla al derecho, 1 lazada, 1 malla al derecho, 1 lazada, 3 mallas al derecho. Repetir desde [illegible]

7º hacerse. Pasar 1 malla sin tejer, 4 mallas al revés, 1 malla al derecho, 3 mallas juntas al derecho, 1 malla al derecho, 1 lazada, 1 malla al derecho, 1 lazada, 3 mallas al derecho. Repetir desde [illegible]

8º hacerse. Pasar 1 malla sin tejer, [illegible] 4 mallas al revés, 1 malla al derecho, 3 mallas juntas al derecho, 1 malla al derecho, 1 lazada, 1 malla al derecho, 1 lazada, 3 mallas al derecho. Repetir desde [illegible]



9º hacerse. Pasar 1 malla sin tejer, 4 mallas al revés, 1 malla al derecho, 3 mallas juntas al derecho, 1 malla al derecho, 1 lazada, 1 malla al derecho, 1 lazada, 3 mallas al derecho. Repetir desde [illegible]

10º hacerse. Pasar 1 malla sin tejer, [illegible] 4 mallas al revés, 1 malla al derecho, 3 mallas juntas al derecho, 1 malla al derecho, 1 lazada, 1 malla al derecho, 1 lazada, 3 mallas al derecho. Repetir desde [illegible]

11º hacerse. Pasar 1 malla sin tejer, [illegible] 4 mallas al revés, 1 malla al derecho, 3 mallas juntas al derecho, 1 malla al derecho, 1 lazada, 1 malla al derecho, 1 lazada, 3 mallas al derecho. Repetir desde [illegible]

12º hacerse. Pasar 1 malla sin tejer, [illegible] 4 mallas al revés, 1 malla al derecho, 3 mallas juntas al derecho, 1 malla al derecho, 1 lazada, 1 malla al derecho, 1 lazada, 3 mallas al derecho. Repetir desde [illegible]

[illegible] mallas al derecho, [illegible] mallas al revés. Repetir desde [illegible].

Después de tejer la 16ª hilera, volver a la 1ª y repetir sucesivamente [illegible] hileras.

PUNTO BASTÓN MEDIO ROMBO

Punto decorado por [illegible] mallas.

[illegible] mallas al derecho, [illegible] mallas al revés, [illegible] mallas al derecho, [illegible] mallas al revés, [illegible].

[illegible] hileras [illegible].

[illegible] mallas al derecho, [illegible] mallas al revés, [illegible].

[illegible] mallas al derecho, [illegible] mallas al revés, [illegible] mallas al derecho, [illegible] mallas al revés, [illegible].

[illegible] hilera [illegible] mallas al derecho, [illegible] mallas al revés, [illegible] mallas al derecho, [illegible] mallas al revés, [illegible].

[illegible] hilera.

Esta tranquilidad puede adquirirla usted

No hay peligro de que el bienestar de esta familia se resienta algún día. Con el tiempo podrá, como todos, sufrir choques y reveses de la vida, pero las posibilidades sonreirán siempre. Su futuro está respaldado por un buen plan de Seguro de Vida.

Consúltenos que le estudiaremos el Seguro de Vida que usted necesita y puede pagar.

BANCO DE SEGUROS DEL ESTADO

¿El NIÑO *debe alimentarse igual en* INVIERNO *que en* VERANO?

Todas las madres de nuestra época saben que los niños deben recibir distinta alimentación en los tiempos fríos (invierno) que en la estación de Verano.

Pero de todas maneras vamos a ayudar a comprender la calidad de este detalle al criar los niños.

En primer término, como regla, por lo un razonamiento lógico, tenemos que pensar que en Verano el niño gasta menos energías y los alimentos en general fermentan más rápidamente sobre todo los de origen lácteo. Cuando no se tiene refrigerador, y eso se ofrece a menudo en el campo, los alimentos destinados a los pequeños deben ser del día y la leche cuidadosamente hervida y mantenida en lugar fresco, cuidando de que los recipientes estén escrupulosamente limpios para su conservación.

Durante la estación veraniega, son los jugos de fruta o compotas, verduras tiernas, papillas, caldo de carne, lo que prima primero debe constituir el plan pero, por en la alimentación del infante, sobre todo en pequeños lactantes hasta los tres o cuatro años.

Las ropas livianas, abundante agua fresca, baños diarios y vigilancia estricta de la marcha del intestino. Cuidar que la fruta que se administre a los niños sea bien madura sin excesos y por lo general no dar en cantidades muy grandes sus comidas.

Toda irregularidad en la digestión, fiebre o malestar, debe ser consultado con el médico, poniendo a dieta de agua al niño, si presenta síntomas de no hallarse bien.

En invierno el menor infante puede entregarse con mayor cantidad de alimentos protéicos, como: sesos, bazos, carne, pescados, etc., cuando se toleran toda clase de comidas.

El menor infante debe ser atendido por su madre, disponiendo abundante de estar bien alimentado en cuanto a su salud, en vista de que [illegible] y dentro de [illegible] de que [illegible].

De cada [illegible] es una mala práctica dar cualquier clase de alimentos al niño pequeño sin discriminar tanto en Invierno como en Verano. Ya que un pequeño crece normalmente y se desarrolla por medio alimento adecuado, necesitamos una alimentación adecuada y ejercicios al aire libre. En los primeros tiempos pueden ser [illegible] al aire libre. Pero, en general, si el tiempo es bueno, los niños deben estar el mayor tiempo posible al aire libre.

La madre debe cuidar que estas dos grandes normas para criar a su hijo no se modifiquen, no se olviden y obtendrá en su favor una resistencia mayor para cualquier enfermedad y hasta evitará muchísimas de ellas, haciendo que sus pequeños lleven una vida higiénica y metódica.

EL NIÑO INAPETENTE

Un problema existe en cuanto a la alimentación infantil y es la inapetencia. Ya un niño que padece un número bastante elevado de muchos

chitos. Hemos visto *familias enteras* alrededor de un pequeño que no quiere comer haciendo las más extrañas maneras, para hacerle tragar un poco de puré de papas. Esto es completamente inadmisible; por otra parte un puré de papas frío es capaz de quitarle el apetito a cualquier fraga dama.

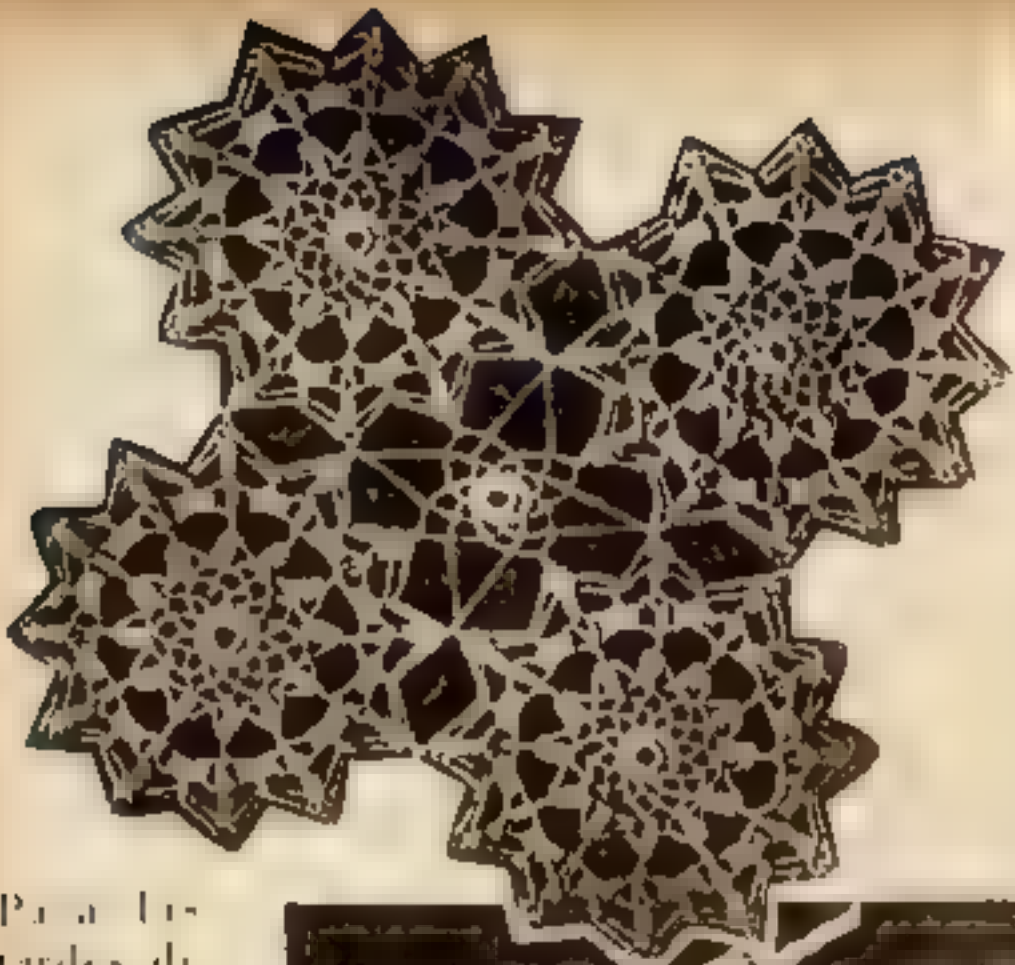
Bueno: un chico inapetente es, por lo general, un niño que no tiene una alimentación adecuada o bien no se controla con justeza lo que come o bien sufre una dolencia cualquiera. Puede, también, ser un chico nervioso. En uno y otro caso es conveniente establecer bien, cuáles son las causas fundamentales que ocasionan en el niño el rechazo de los alimentos. Es muy importante considerar la inapetencia de un niño cuando presenta síntomas de inapetencia. A veces la persuasión, la paciencia, la presentación atractiva de su menú, cambian la faz de las cosas y el chico recupera poco a poco su apetito normal.

De cualquier modo un niño inapetente debe ser considerado como un chico enfermo y en tal caso insistir en la búsqueda de las causas que provocan su repugnancia por la comida.

Debe recabarse, por lo tanto, el consejo del médico. De cualquier forma, siempre es necesario redoblar la vigilancia de la dieta alimenticia de un niño inapetente, tratando de darle menos cantidad de comida y mucho más concentrada en cuanto a su poder alimenticio.

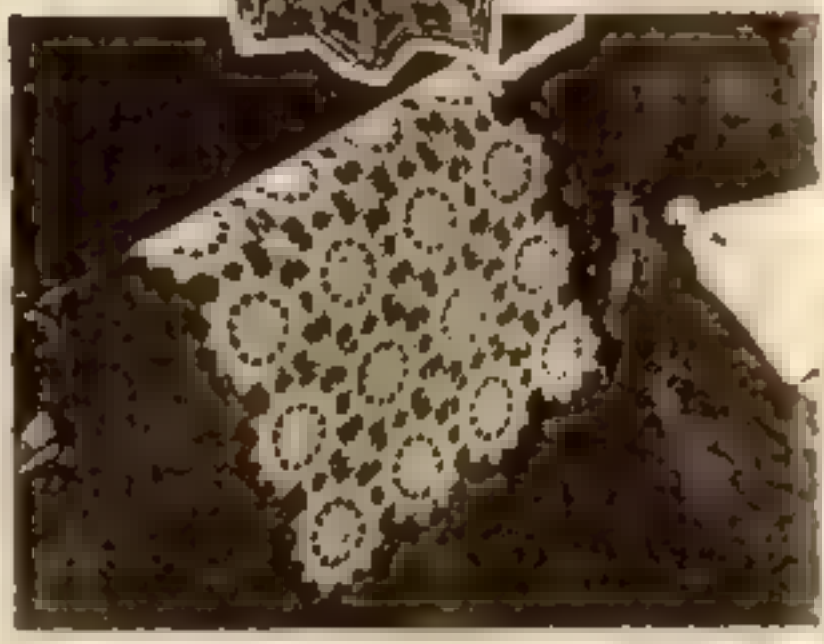
Por lo general, las madres deben tener en cuenta que no es cuestión de cantidad sino de calidad, lo que importa en la alimentación infantil. Un plato de avena o espinaca seguido de una compota, puede hacer tanto como un pesado plato de sopa de fideos. Zanahoria rallada, manzanas, jugo de naranja o de tomates, son ricos perfectamente a un vaso de leche cuando en verano un chico se niega a tomar la mamadera de harina. No lo olviden.

FRANCISCO ACUÑA DE FIGUEROA, el autor de Himno Nacional, nació el 3 de setiembre de 179[illegible]. Fue el más auténtico representante de neoclasicismo en el Uruguay. No obstante haber intentado todos los géneros poéticos, su genio logró sobresalir únicamente — pero en forma admirable— en el género satírico burlesco. La Malambrunada, poema épico burlesco, que trata de la guerra entre las mujeres viejas y presumidas, capitaneadas por la bruja Malambruno y las jóvenes, inspiradas por Venus y dirigidas por la hermosa Violante, es uno de los más admirables poemas de este género que posee la literatura castellana. Acuña de Figueroa falleció en la villa de la Unión el 6 de octubre de 1862.



Para las tardes de invierno

[illegible]



PEQUEÑOS RINCONES AMABLES DENTRO DEL HOGAR

Elementos muy simples, pero bien seleccionados, ambientan estos rincones

No cuesta mucho ser bella

Nada hay más bello que unas manos de mujer bien cuidadas.

Pero [illegible] que quiera [illegible] que realizar trabajos caseros o de cualquier [illegible] están expuestas sus manos y [illegible] sobre la [illegible] de su cara.

He aquí algunos consejos para conservar hermosas las manos, aun teniendo que realizar las tareas que [illegible] en la casa.

No haga sus tareas caseras sin guantes protectores.

Frotarse las manos con una loción o alguna crema protectora antes de ponerse los guantes.

Séquese siempre las manos cuidadosamente, sobre [illegible] de unas proporciones [illegible] de sus [illegible].

[illegible] una buena crema que penetre rápidamente en un [illegible] masaje [illegible]

[illegible]

PARA EL CABELLO OPACO

Una solución preparada con unas flores [illegible] de manzanilla o el jugo de medio limón en un vaso de agua caliente dejará su cabello brillante y suave como nunca.

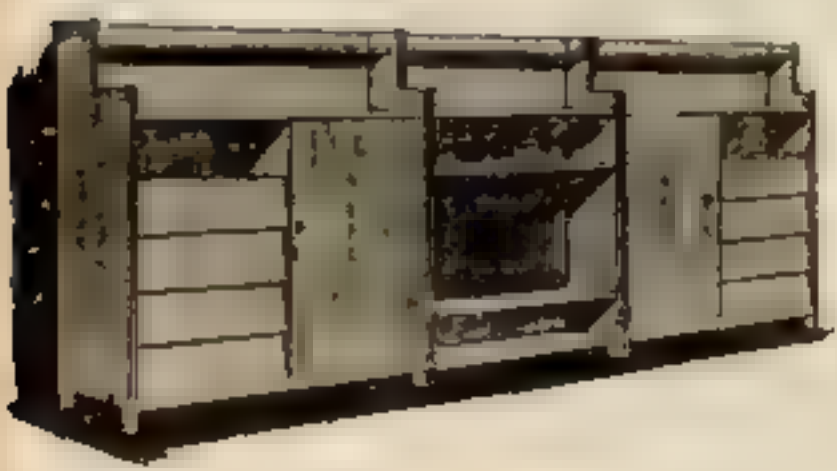
CUANDO EL VIENTO RESECA EL CUTIS, nada mejor que unas aplicaciones con la siguiente preparación para suavizarlo: en una taza de leche se hierve durante cinco minutos media zanahoria de [illegible] rallada, lo que proporcionará un líquido espeso. Este una vez frío y colado, se aplica con una gasa. Se deja secar y se repite varias veces el procedimiento. Después se enjuaga con agua fría.

LA RESPIRACION DE LA PIEL es vital para que ésta se mantenga lozana y libre de impurezas, pero no se puede esperar que la respiración cutánea se haga sin dificultad si no se empieza por limpiar perfectamente el cutis. Haciendo esa operación por la noche antes de acostarse se permite que el cutis respire libremente durante las horas de reposo.

BIBLIOTECA

Esta biblioteca, que puede adaptarse a muchos usos, resulta igualmente práctica para el living o para el comedor o otro lugar.

Otros modelos muebles también prácticos y fáciles de hacer, resultan decorativos y útiles en cualquier lugar de la casa.

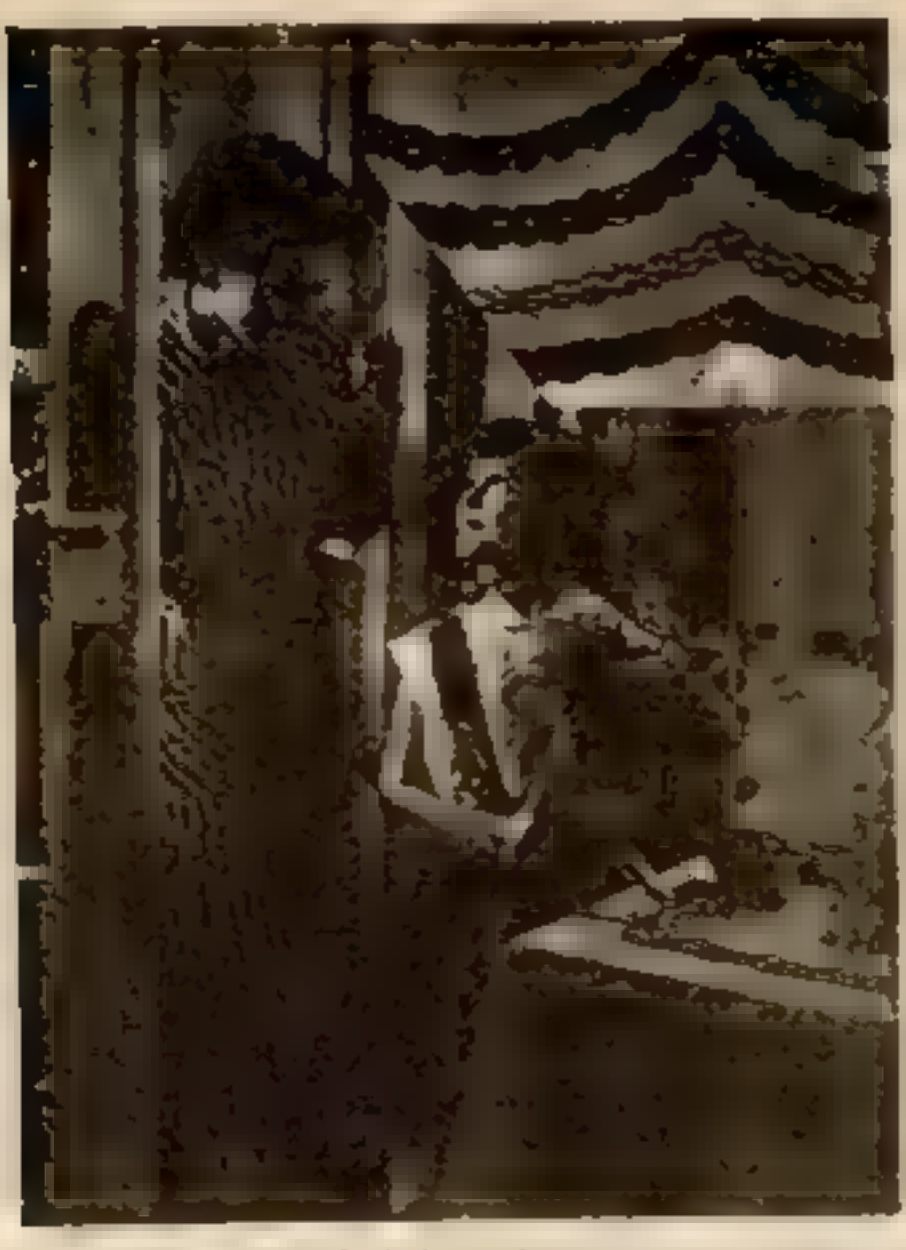


HAGASE USTED MISMA SU ROPA INTERIOR

Con 2 metros de satín o de [illegible] **puede** [illegible] **en tela corte en papel el molde de acuerdo al diseño que** [illegible]

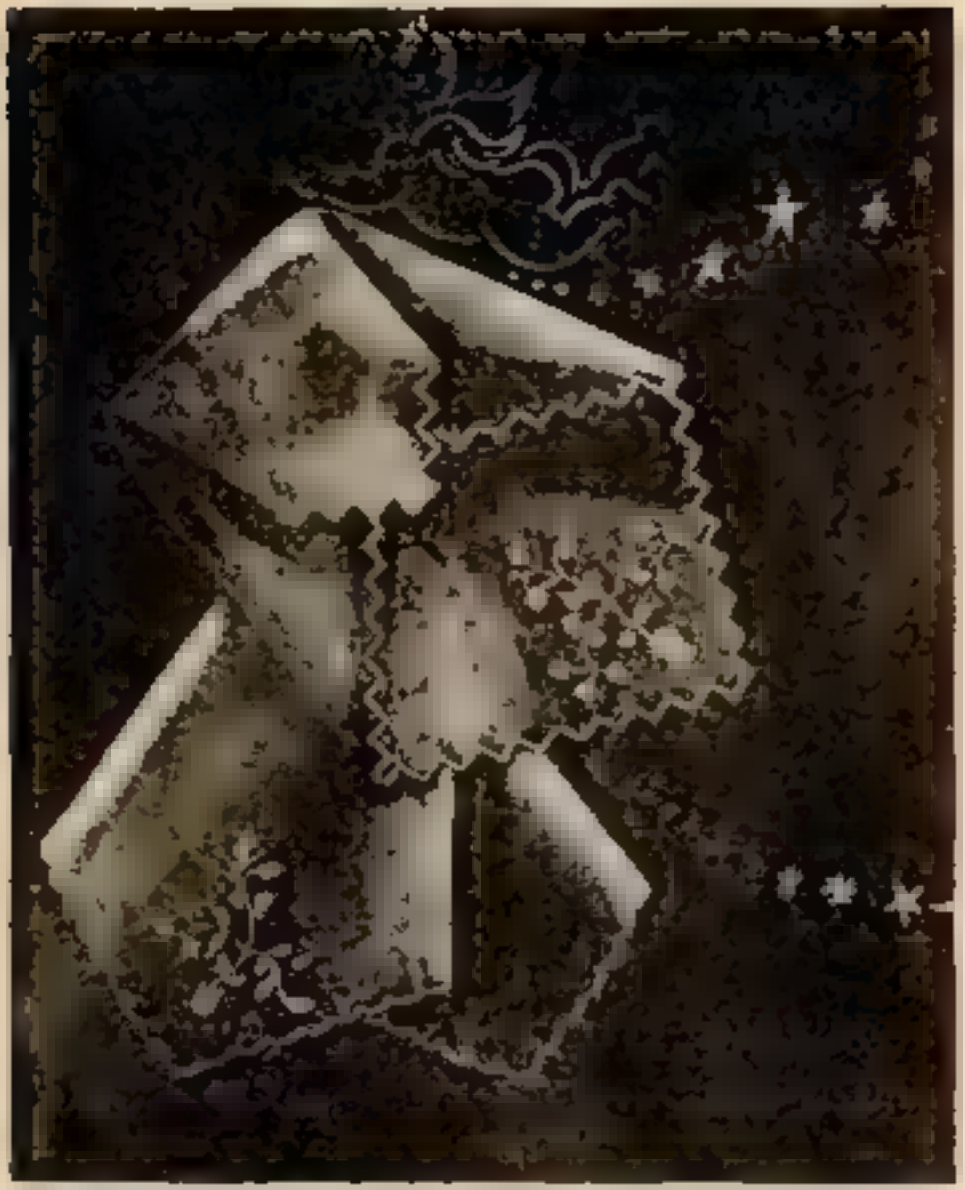
DOS MODELITOS PRACTICOS A PROPOSITO PARA ARREGLOS

A la izquierda: 1. Vestido de mujer [illegible] color gris claro, con botellas y bordes tejidos en punto [illegible]. A la derecha: 2. Linda blusa en jersey de gris claro, jaquet de mismo género, con [illegible] bordados en tono del mismo color, en punto llano. Adornos de [illegible] lisa en tono [illegible].



Un mantel en gruesa tela de lino o hilo crudo adorna consiste en un cordón de grueso algodón perle a punto cadena formando un festoneado. En la elección de los colores reside el encanto de este dibujo. Por ejemplo: una serie amarillo rojo y azul marrón, amarillo y rojo, por ejemplo, dos tonalidades que pueden ser tres sobre un fondo blanco o verdes descolorido. En crudo con colores vivos también resultará muy a propósito.

¿Y estos pañuelos?.. *¿Quien no se anima hacerlo*



Al desenvolverse OSCAR WILDE [illegible] 1[illegible] 1[illegible] a donde [illegible] para [illegible] el aniversario de [illegible] de su obra dramática [illegible] contestó a la [illegible] de Aduana que le [illegible] que [illegible]

Agotado de [illegible]

Para solucionar muchos problemas del modo más *Práctico y Económico*

Mueble - comedor

Sucede, cuando no se quiere gastar mucho en el mobiliario de la casita para fin de semana he aquí una buena solución. Un comedor adentro de un armario.

Observen lo dulce y a satisfacción consecuencias.

★

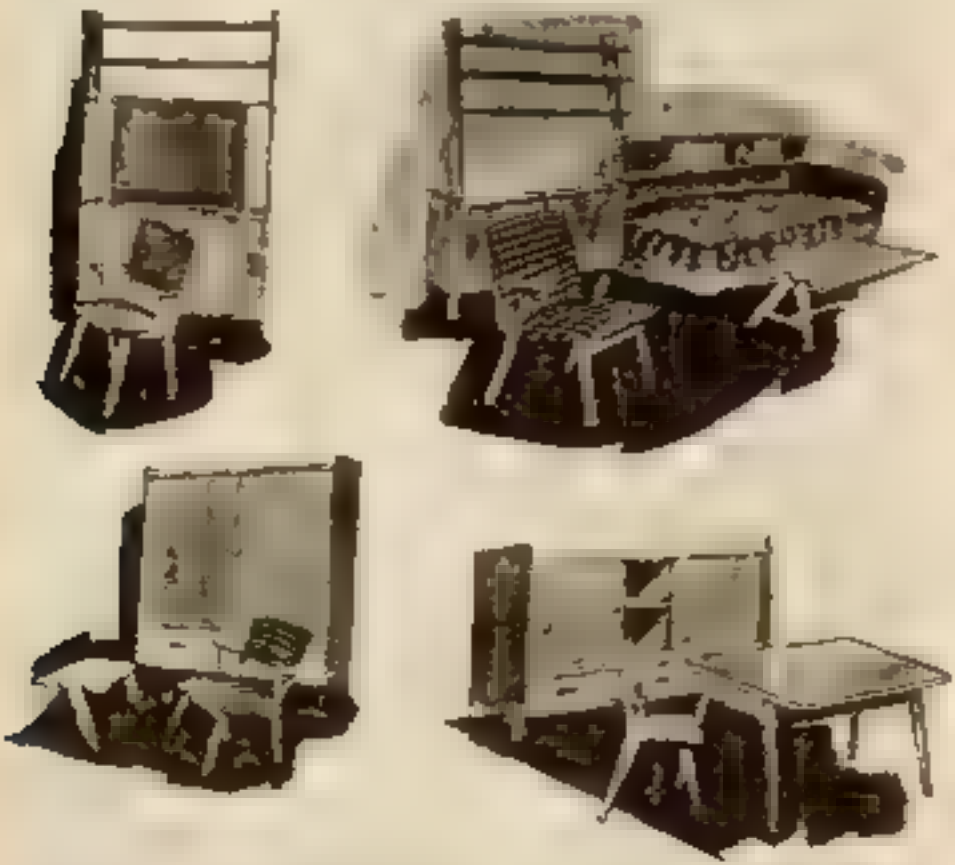
El armario ...

Las banquetas contra la pared

El barrio de los POCITOS fue del mundo por el año 1890. Era un pueblo ... donde vivían los trabajadores que se encontraban allí en los talleres de Arroba y Barcos. Dos meses cuando la empresa ... decidió extender su línea hasta la playa de los Pocitos, con ello barrio ... y ... comenzó a prosperar.

ARTE y DECORACION
del hogar

SE CARPINTERO PUEDE HACERLO



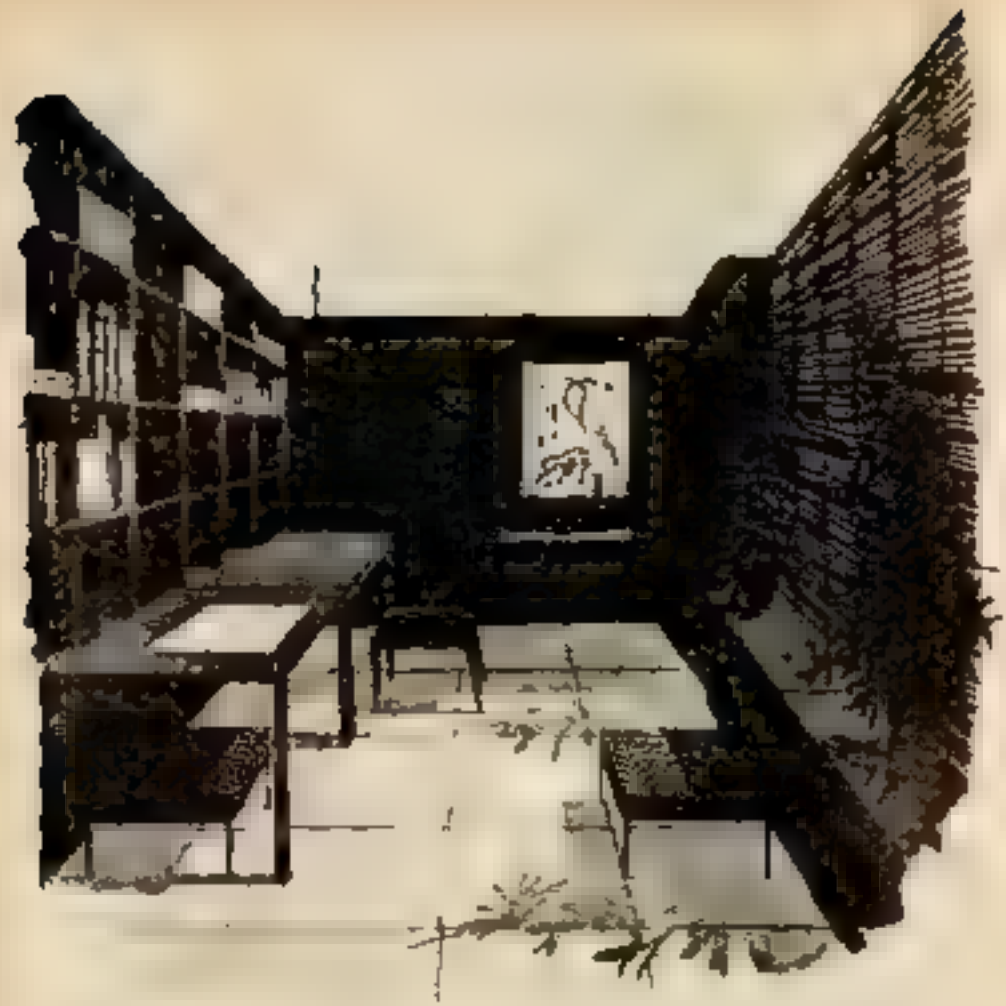
Estos sencillos muebles pueden ser muy útiles en cualquier rincón de la casa y son muy sencillos de diseño y de ejecución. Bastan unas tablas, pocas y no muy anchas, para que puedan ser fabricados. Bandas y almohadones pueden sustituir el tapizado que conservará, ante todo, en esta alegría de colores y diseño, sencillez. La pata tendida puede también pintarse con esmalte para la conservación de los insectos. Una mano de pintura gris celeste, amarillo o simplemente de barniz claro, será suficiente para tener un rincón de estas prácticas piezas para el estudiante, el cuarto de huéspedes, el corredor, etc.

Ud. puede regalar una fortuna

Regalar un Seguro de Vida es regalar la seguridad de bienestar anhelado. El Seguro de Vida es algo que los padres pueden hacer y que al momento de hacerle heredar se puede convertir en grandes sumas con ventajas. Tenemos un Seguro de Vida para cada circunstancia de tiempo y para cada posibilidad económica.

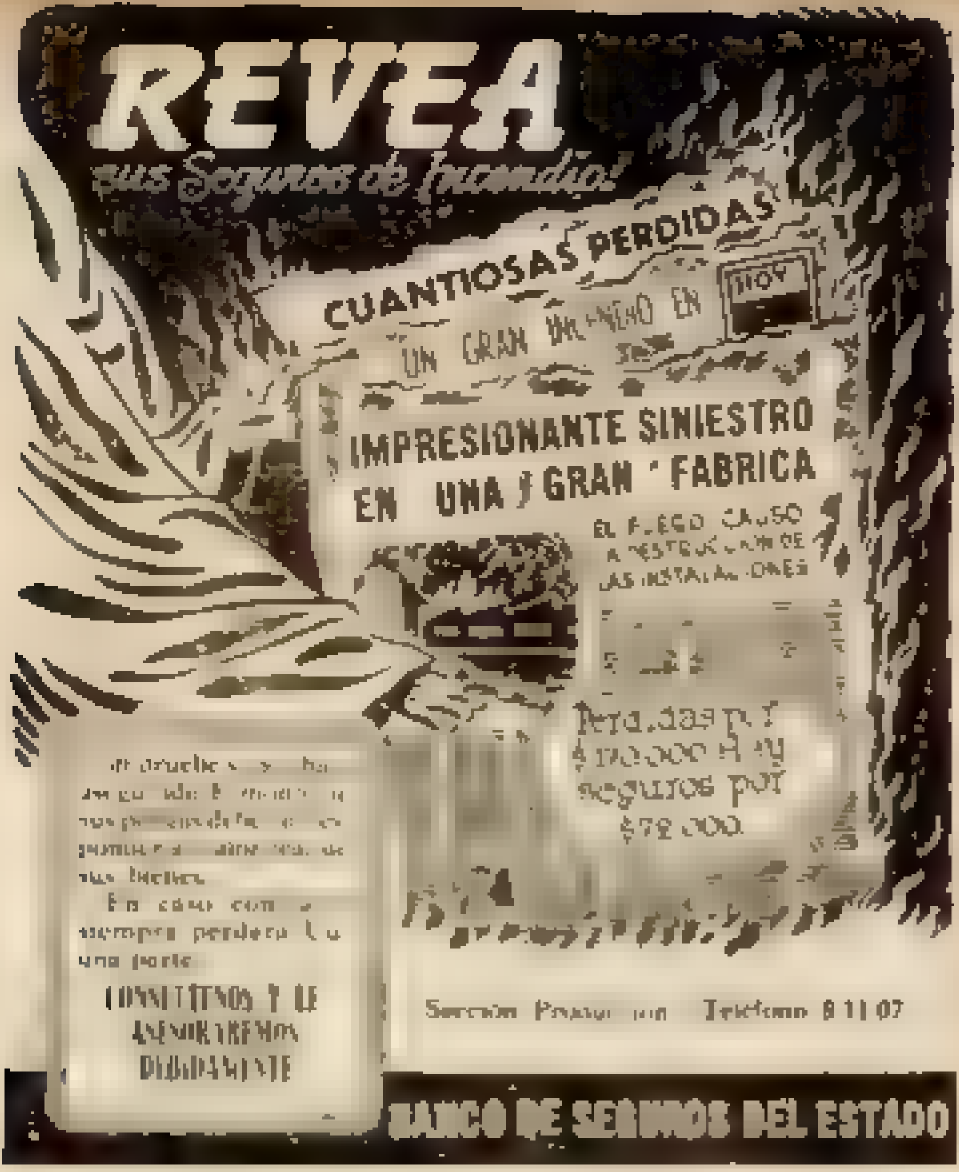
Consúltenos sobre su Seguro

BANCO DE SEGUROS DEL ESTADO



La previsión mediante el seguro de vida puede existir en todos los hogares, aun en aquellos de condición más modesta e impulsar a los jóvenes hacia un futuro promisorio.

Nuestra Sección Vida tiene un plan de seguro de vida para cada conformación de hogar



EDUARDO ACEVEDO DIAZ

Eduardo Acevedo Díaz [illegible] de abril de [illegible] [illegible] Falleció en Buenos Aires [illegible]

RECETARIO *de* COCINA

UNA MANERA DE PREPARAR EL PATO QUE HARA LAS DELICIAS DE LA FAMILIA

PATO A LA PEQUINESA

Se elige un lindo pato no muy gordo. Una vez limpio se guardan los menudos, excepto el hígado, para otra comida. Se flamea el pato sobre las llamas para quitarle toda la pelusa. Una vez pronto se le rellena de modo siguiente:

Se cuecen 3 tazas de arroz. Se cortan manzanas en trozos no muy pequeños, 3 cebollas en rodajas finas. Una pizca de nuez moscada y canela. Una hoja de laurel y un poco de tomillo.

Se pica el hígado finamente y se le agregan las hierbas. Se mezclan las cebollas, el arroz y un huevo y a esta preparación se le agrega el hígado. Se mezcla todo bien y se va rellenando el pato con la mezcla intercalando los trozos de manzanas. Se cose con hilo la abertura por donde se ha introducido el relleno y se coloca el ave sobre una rejilla con una fuente debajo a la que se le habrá echado un poco de agua. Se coloca en el horno.

Aparte, se hace la siguiente preparación: 3 cucharadas de miel, 1 cucharada de vinagre, un vaso de vino blanco, un poco de sal, canela y pimienta. Se mezcla bien y se rocía el pato con este jugo, mientras se dora. Cuando esté bien cocido, tendrá un atractivo color de caramelo, su carne estará tierna y la piel crocante. Se sirve con ensalada, especialmente de berros.

FACILES Y DELICIOSAS MERMELADAS DE FRUTAS

Ingredientes

Harina, 400 gms.
Sal, media cucharadita.
Azúcar, 6 cucharadas.
Manteca, 6 cucharadas.
Leche, 150 gms.
Canela, 2 cucharadas.
Ananá al natural, compota de manzanas, dulce de leche o cualquier otro producto dulce.

Modo de hacerlas

Tamizar la harina con el polvo de hornear, la sal y una cucharada de azúcar. Incorporar 4 cucharadas de manteca y leche. Mezclar bien.

Extender la masa, de unos de medio centímetro de espesor. Cortando medallones grandes. Colocarlos sobre placas enmantecadas, sobre una mitad poner media rodaja de ananá o una cucharada de dulce, ponerle

encima un trocito de mantequilla y espolvorear con un poquito de azúcar y canela.

Doblar la masa, apretando bien los orillas.

Cocinar las empanadas en horno caliente durante 15 minutos, hasta que estén bien doradas.

Servir rebanadas con crema con el almíbar del ananá o aromatizada con ralladura de limón y nuez moscada.

Estas mismas empanadas pueden prepararse con relleno de manzanas cocidas y azucar y mezcladas con pasas o nueces, o con:

con compota de duraznos.

con dulce de membrillo.

Pueden servirse con mermeladas de frutas o simplemente con crema pastelera.

Y AHÍ VA OTRA

Si Ud. cree que los huevos sólo sirven para hacer tortillas o cosas por el estilo se equivoca. Prepare huevos duros, córtelos a la mitad, mezcle las yemas con paté y mantequilla hasta formar una crema, rellene las claras y sírvalos en su leche de berros con mayonesa o simplemente aderezados con berros y ensalada. Nos dirán las gracias.

PARA LA GENTE MENUDA

CHIPS

Harina, 300 gramos.
Manteca, 125 gramos.
Azúcar molida, 50 gramos.
Polvo de hornear, 1 cucharadita.
Huevos, 3 (las yemas).
Leche, media taza.
Sal, media cucharadita.

Procedimiento. Tamizar la harina con el polvo de hornear y la sal, poner sobre la mesa y en el centro la manteca, el azúcar, la leche y las yemas. Formar la masa sin trabajarla mucho, pues lo necesario para unirla. Estirar la masa de un dedo de medio centímetro de espesor. Cortar una rectángulos de 5 centímetros de largo por 4 de ancho. Colocarlos sobre placas de hornear, ligeramente a horno muy caliente, durante 10 minutos. Las se pueden cortar la mitad, una vez frías, untar con mantequilla y rellenar a gusto con dulces, jaleas, pasas, nueces, etc., o si se prefieren dulces, con mermeladas de distintas clases.

COCINANDO CON LAZA

LIEBRE CON LIEBRE

La liebre es un poco indigesta, por eso siempre agrego ají en el cocido. Una liebre bien preparada es un bocado delicioso. Pruebe cualquiera de estas recetas y luego veremos qué opina.

PRIMERA PARTE

Como desollar la liebre

Cortar las cuatro patas un poco arriba de la primera articulación.

· Extenderla sobre el lomo con la cola hacia la persona que trabaja.

— Hacer una incisión entre las patas traseras, de través, para desprender la cola e invertir la piel sobre los riñones.

Dar vuelta la liebre, es decir, girarla sobre el dorso de modo que la cabeza quede junto a la persona que se despelleja.

Tomar las patas de atrás con la mano izquierda y con la mano derecha tirar la piel hasta que las patas de adelante detengan el movimiento.

Retirar las patas de un golpe y luego hasta las tejas que se cortarán desde el lomo.

Cortar justo el borde del hueso y retirar.

En esta forma queda la liebre desollada.

LIEBRE AL VINO TINTO

Para 6 personas

Liebre 1

Cocido al agrio 60 gramos

Zanahorias 2

Cebollas 2

Hojas de laurel 2 cucharaditas

Vino tinto 500 gramos

Harina 100 gramos

Orégano, laurel y tomillo

Sal y pimienta a gusto

Una vez abierta y desollada la liebre, colocarla en una olla bien abierta y dejarla toda la noche al aire libre, al día siguiente remojarla en agua durante media hora. Luego cortarla en presas, secarla y hacerla dorar en una cacerola con grasa de cerdo. Sazonarla con sal, pimienta y hierbas aromáticas, tapar con un papel blanco y encima la tapa de la cacerola, dejarla cocer lentamente, durante 30 minutos para que se pesetre en su propio jugo, añadir el tocino cortado en cuadritos y las cebollas y zanahorias, nabos y tomates todo cortado muy finito. Avivar la cocción y cuando la verdura esté casi cocida, agregar el vino y tapar nuevamente hasta terminar la cocción. Unos minutos antes de terminar de cocer incorporar la harina previamente diluida en un pocito de agua fría.

Servir bien caliente.

CIVET DE LIEBRE

Liebre 1.

Zanahoria cortada en rodajas 1

Cebolla cortada en rodajas

Hierbas: tomillo, laurel y apio, una cantidad

Sal, pimienta, cuatro moscada, a gusto

Vino tinto, medio litro

Vinagre blanco, un vaso

Aceite, 100 gramos

Harina, una cucharada

Cebolla, una cabeza

Extracto de tomates 1 cucharada

Panceta, cortada en bastoncitos, 150 gramos

Cebollitas cocidas, 24

Perejil picado, 1 cucharada

Cebolla frita, cortada en bastoncitos o rodajas

Cortar en presas la liebre, ponerla en una fuente honda, sazonarla con sal, pimienta y nuez moscada, añadirle la cebolla, zanahoria y las hierbas aromáticas, cubrir con vino y dejar reposar guardándola en lugar fresco hasta el día siguiente.

Escurrir sobre una rejilla la liebre y dorar en una sartén añadiendo la cebolla y la zanahoria de la maceración; pasarla una vez dorada a

una cacerola, añadirle la harina, el extracto de tomates, el vino blanco y el caldo, dejando hervir lentamente hasta que esté bien cocida.

Poner en una cacerola los bastoncitos de pescado, hacerlos dorar, añadir [illegible] de pajas, las [illegible] y servir las presas de liebre, cubrir con la salsa de la liebre colada y hacer hervir todo junto unos minutos.

Servir en fuente honda, espolvoreando con el perejil, poniendo alrededor el pan frito.

CONSERVAS CASERAS siempre deliciosas

DAMASCOS EN ALCOHOL

Damascos [illegible] kilos
Alcohol [illegible]
Azúcar 1 k. 5

Es parecido [illegible] bien con el alcohol. Dejar en maceración dos meses. Pasado ese tiempo [illegible] en una cacerola, [illegible] un litro de agua, dejar hervir [illegible] reemplazarlo por el [illegible] Tapar perfectamente. El alcohol se [illegible]

PERAS EN CONSERVA

Peras 3 kilos
Azúcar 1 k. y medio
Vinagre [illegible] litros
Canela y pimienta
Clavo [illegible] cucharadita

Procedimiento: Pelar las peras y hacerlas hervir con vinagre, azúcar, canela y clavo de olor; cuando estén medio [illegible] se retiran y se deja hervir el jarabe hasta que quede reducido a almíbar. Poner las peras en frascos, cubrirlas con el almíbar. Son excelentes para acompañar carnes.

[illegible] que [illegible]

DURAZNOS EN ALMÍBAR

Durazno [illegible] kilos
Azúcar 1 k. y cuarto
Alcohol [illegible]

Pelar [illegible] Dejar los duraznos y [illegible] Retirar los duraznos fríos en frascos y dejar hervir el almíbar hasta que tenga punto de pasa. Dejar enfriar. Poner los duraznos fríos en frascos, mezclar el [illegible] tapar bien.

CHAUCHAS EN CONSERVA

Quitar el hilo a las chauchas frescas y cortarlas por la mitad. Ponerlas en frascos, cubrirlas con agua y tapar bien. Cocinar al baño maría durante tres horas y media. Retirar de la cocción y dejar enfriar en la misma agua antes de guardarlas.

CONOCIMIENTOS UTILES

● *EL PESCADO* o las papas no se adherirán a la sartén mientras se fríen si previamente se le echa un poco de sal al aceite.

● *LUSTRE PARA CUERO NEGRO.* — Se obtiene un buen lustre negro líquido para el cuero, con el siguiente procedimiento: en un litro de agua se disuelven en caliente 2[illegible] gramos de borax y a la misma caliente todavía se le añaden 200 gramos de goma laca; se deja en reposo y se cuela y al líquido se le agrega (después de haberlo completado con agua hasta 1 litro) agitado, 10 gramos de negro de anilina. Se puede aplicar con un pincel a cualquier objeto de cuero.

● *LAS PAPAS* hervidas permanecerán blancas si el agua de cocción se le añaden una o dos cucharaditas de jugo de limón. Lo mismo se puede aplicar a cualquier verdura que se quiera conservar blanca, [illegible] hervida.

● *CUANDO EN LA QUE BATIR CLARAS NO SE* [illegible] agregue unas gotas [illegible] de vinagre antes de comenzar [illegible] En realidad se hará [illegible] experimentar [illegible]

● *DAMAS ENFERMAS* con [illegible] [illegible] unas gotas de [illegible] en el agua la ayudarán a disolver la grasitud en medio minuto.

● *PARA CONSERVARLO* [illegible] una cuerda de [illegible] sobre la pared con la [illegible] y dentro se ha [illegible] bajo [illegible] se encuentra muy [illegible] pero [illegible] un objeto tan útil. Pero si la clava Ud. en la pared, con unas chinches, será más fácil de leer y se conservará limpia mucho tiempo.

● *SI FRIE UD.* con grasa, puede ocurrir que, de repente, la grasa se encienda: no use agua, por favor. Use sal para apagar el fuego, es más seguro.

● *PARA EL LAVADO* resulta más cómodo tener dos cestos para la ropa limpia, que uno sólo. Al bajar la ropa de la soga, coloque todo lo que no habrá de plancharse como toallas, etc., en uno, en el otro el resto.

Hay días extremadamente fríos en que la ropa tendida amanece congelada. Pero es fácil evitarlo: bastará agregar un puñado de sal al agua en que se enjuague la ropa.

● *LA LECHE ES UN MARAVILLOSO AUXILIAR* en la cocina. Por ejemplo: una sopa ha resultado demasiado salada. Agregue un poco de leche y verá como se corrige el mal gusto.

● *¿SABIA UD. QUE PARA QUE LA SAL NO SE HUMEDEZCA* en los días de [illegible] basta con [illegible] un gran trozo de [illegible]?

● *UN POSTRE MAGNIFICO EN CUALQUIER EPOCA:* bizcochuelo con salsa caliente de chocolate y espolvoreado con queso rallado ¿qué les parece?

● *A UN NIÑO* le resulta mucho más fácil portarse bien en una mesa bien puesta que en una mesa desordenada.

LO SENTIMENTAL.

UN ALTO EN EL CAMINO

VOLVERÁS A VIVIR

Qué difícil es a veces llegar a comprender que lo que hoy nos atormenta hasta destrozar el alma, mañana apenas si aquietada la pena, la sentiremos lejos como una cosa adormecida que no nos impedirá continuar viviendo!

Sí, aunque te parezca mentira, volverás a vivir. Volverás a soñar. Volverás a sufrir. Te parece imposible que un día cualquiera, florecido en el tiempo, tú vuelvas a sentir rebelde, e intentando alcanzar lo que te exige el corazón y toda tu ser te detengas frente a la vida para pedirle lo que tu creías tu derecho a vivir. Algo que tu ayer estabas dispuesto a renunciar. Algo que te no podías concebir que tornara a tener en tu pobre vida fracasada. Pobre de ti si se agotara dentro tuyo esa facultad de no dejar de volver a empezar. Morirías antes, dentro tuyo, con la muerte más pobre y más triste, aquella muerte que no deja huella alrededor, la verdadera muerte. Es preciso que después de toda tu tormenta interior, de nuevo, deseas de vivir y crear, toda tu carne y toda tu alma se abran como una flor hecha de sangre y pena, a un nuevo dolor, a una nueva rebeldía. Solo así sentirás lo que vale vivir en tus entrañas y no tus venas. Solo así comprenderás y serás humana. Tu regreso a la vida no es una promesa de ventura, no esperes nada de eso, aunque se te lo sin poco le pase, que ya es bastante. Lo que importa para tu corazón y para ti, es que después de todo, siempre se vuelve a vivir.

DE LAS COSAS QUE PASAN

"Todo es flujo continuo en la tierra"

(...) Rousseau.

Nada conserva la forma primera. Nada es hoy como ayer. Ni los sentimientos, ni las cosas. Todo cambia a nuestro alrededor, como cambia el follaje, los árboles, como se visten de distinto verdor el campo y el bosque. Como es siempre nueva el agua que sintamos correr en el río o la espuma que muere en la orilla del mar.

Cada día que pasa se lleva todo consigo. Cada día que llega nos trae un movimiento universal en su horizonte. Vivimos en la nada del ayer vacuo en el tiempo y tendemos el alma al porvenir que no podemos decir si será nuestro. Y el día que pasa, el minuto que está aquí atado en realidad palpitante, como una estrella funesta o centurosa, en nuestras manos, lo dejamos caer en las frágiles arenas del tiempo que pasa, sin comprender su sentido, sin al cansar su verdad y su belleza.

Al llegar en ansias de la aurora el día promesa de la vida, miramos alrededor con los sentidos y el alma abiertos para capturar en su fondo en la eternidad, no esperemos a mañana, no dejemos escapar horas sin vivir de manera arrogante y fuerte recuerdos.

VITALIA

Viajar Seguro no es viajar SIN SEGURO

por ello hay que saber

1.- Que es Seguro Individual contra Accidentes Corporales cubriendo viajes en avión a Europa, incluso escala en los Estados Unidos y ahorra costo aproximadamente

a) Hasta 3 meses de duración

Asegurando

por muerte	$ 100.000.oo	
por incapacidad	- 100.000.oo	
por temporario	-	70.oo diarios

COSTO $ 395.oo (apros.)

b) Hasta 6 meses de duración

Asegurando

por muerte	$ 100.000.oo	
por incapacidad	$ 100.000.oo	
por temporario	-	70.oo diarios

COSTO $ 590.oo (apros.)

2.- El seguro rige desde el momento en que se inicia el viaje

Pueden asegurarse cónyuges por montos distintos y los cónyuges a manera de ejemplo.

BANCO DE SEGUROS DEL ESTADO

MUSEO HISTORICO NACIONAL

TRES RESEÑAS DE LA VIDA DEL PAIS

Nuestro país, como todos los países civilizados del mundo, atesora en sus museos los recuerdos de su pasado precioso en grandeza.

El Museo Histórico Nacional está instalado en el edificio cuya fotografía reproducimos en esta página, que fuera la residencia del General Fructuoso Rivera, ofrece a visitante una imagen viva y vivaz del pasado de la República en todos sus aspectos.

En una casa de propiedad del Banco de Seguros del Estado, [illegible] en [illegible] salas. Luego de [illegible] su fecunda primitiva, fue arrendada a [illegible], [illegible], en razón de su destino.

* * *

Tomamos de las publicaciones oficiales de divulgación del museo, tres capítulos de la historia del país que a continuación transcribimos con el interés patriótico.

LA PATRIA VIEJA

Así "La Patria Vieja" se llama la sala que el Museo Histórico Nacional ha consagrado a la exposición de aquel período que empezara en 1811 con el Grito de Asencio y se clausura, después, en 1820, con el retiro definitivo de nuestro máximo héroe hacia el Paraguay.

Se sabe ya que la maravillosa figura de general José G. Artigas precedió y fue el eje —iluminándola con su espada y con su idea— de esa gesta en aras de la autonomía y el federalismo que está el principio de la nacionalidad uruguaya, y no puede es zafar, por lo tanto, sino comprenderse el sentido otorgado a esta sala que, destinada a ilustrar permanentemente al público sobre un acontecimiento [illegible], lo resume y compendia en torno a desde el Jefe de los Orientales.

En efecto: se ofrece aquí —dominante— una verdadera y valiosa biografía material de Artigas y, con ella, y a través de otros testimonios fundamentales de algunos de los personajes que se movieron a su lado, se reconstruye, después, el proceso histórico —en cuerpo y alma— de aquellos diez años inolvidables en los que al despertar revolucionario contra el poder español sucedió luego, la epopeya ideológica del federalismo republicano, donde el apogeo político se cambia, mas tarde, por el duelo a muerte con la inva-

son portuguesa, y en los que la traición y el infortunio fueron, en fin, el motivo para el sombrío exilio en que el medio se volvió un gran silencio y donde el arado ocupó el vacío de la espada. De esta manera, y siguiendo el ciclo —vida, pasión y muerte— del gaucho caudillo, el visitante aprende, entonces, su obra y, por medio del paisaje y la figura, del arma y el mueble, del libro y la bandera, toma conciencia de su compenetración, al mismo tiempo, de la lucha y la filosofía que dieron arma primera, a la Banda y, después, a la Provincia Oriental.

Son este tiempo y este hombre los que pueden seguirse, en la sala, cronológicamente. Con la seguridad de que ella es una historia fiel de la Patria Vieja. Y con el respeto admirativo que despierta, a la vez, la sola vista de aquellos grandes varones que con la voz y el hecho inmortalizaron esa misma, su propia época.

Así, y en una vitrina, nos encontramos, para empezar, con un documento que es relieve al principio de la carrera militar de Artigas. Se trata nada menos que del despacho de Ayudante Mayor del Cuerpo de Caballería de Blandengues de Montevideo, expedido en 1799 por el rey y su texto está redactado —al comienzo y al final— en los siguientes términos: "El rey/ Por quanto hallandose vacante el empleo de Ayudante Mayor del/ Cuerpo de Caballeria de Blandengues dela Provincia de Montevideo, formado últimamente, en las Provincias de Rio de la Plata he nombrado a Dn. Josef Artigas, capitan del Regimiento de Milicias de Caballeria de Montevideo. Por tanto mando al Virrey y Capitan General delas mismas Provincias de la orden conveniente para que al dicho Dn. Josef Artigas se le ponga en posesion de referido empleo y a los Oficiales y Soldados del expresado Cuerpo que le reconozcan y respeten por/ tal Ayudante, obedeciendo las ordenes que les diere de sus Superiores tocantes a mi servicio por escrito y de palabra, sin replica ni dilacion alguna, y que asi ellos como los demas Cabos mayores y menores, Oficiales y Soldados de mis Exércitos le hayan y tengan por tal Ayudante/ guardandole y haciendole guardar las preeminencias y exenciones que le tocan y deban ser guardadas; que así es mi voluntad.../ Dado en Palacio/ a

Vista general de la sala

dos de Enero de mil setecientos noventa y nueve. Ya El Rey". Luego, y al lado, se puede leer, también, el despacho de Capitán de la 1ª Compañía de Veteranos de Caballería de Montevideo, extendido a nuestro prócer por el Gobernador Joaquín de Soria, el 5 de setiembre de 1810.

Esta, no sepo da, tras dos apuntes al carbón del Artigas de su tiempo por Blanes, y al óleo que lo presenta sobre el puente de la Ciudadela, y eran nacidos por su dimensión y por su color toda la vida, el cuadro

Juan José Durán

en que Juan Luis Blanes pintó la escena final de la batalla de Las Piedras. Este cuadro se ha ido, sin embargo, encontrado. Muerto, en efecto, Juan Luis Blanes en 1893, se lo encargó a su yerno, quien se terminaría la misma. Este, aunque la tuvo entre sus manos desde 1896 a 1898, tampoco lo pudo concluir. Se había propuesto pasar a ver en el, definitivamente, a su vuelta de Europa, pero la muerte que lo sorprendió en Paris en 1901 frustró esa idea. Es fácil, por otra parte, descubrir, en el trazo y en la coloración del cuadro, lo pintado por el hijo y lo hecho por Juan Manuel Blanes.

El visitante se enfrenta, entonces, al sabio de marina del jefe español José Posadas y divisa, después, el sencillo escritorio de campaña usado por Artigas: una caja de madera cubierta de cuero marrón, con cerraduras de bronce y, adentro, los repartidores correspondientes, en cuero negro.

Más adelante, aparece el retrato dedicado a Carbajal: una mesa estilo colonial de jacaranda y el escritorio portátil del ilustre Miguel Barreiro que fué, como se sabe, secretario de Artigas y, después, gobernador de Montevideo y, en lo her

Escritorio de Manuel de Prosapia usado por Artigas

moso tela pintada por Blanes y una, se puede asegurar, luego, a solemnes instante en que Artigas dictó una célebre instrucciones de 1813 a su secretario, el Padre Monterroso.

Otros tres óleos nos presentan, a para distancia de allí, a tres figuras del glorioso período comprendido entre 1813 y 1814: el Dr. Francisco Bermejo Castelhanos y Juan José Duran, integrantes de gobierno intendencia de la Provincia Oriental y el ya mencionado Fray José Serrano Monterroso, cuya hermana fue la esposa de Lavalleja, pintado por uno de los más renombrados artistas que nos visitara en el siglo pasado: Gaetano Gallino.

El apogeo militar e ideológico del federalismo que Artigas vivió en 1815, está evocado, a su vez, por un testimonio tan interesantísimo como el de la espada que, en mérito a la protección que le dispensara, le regala a nuestro héroe la Provincia de Córdoba. Esta espada, que en su anverso y reverso, a hoja, ostenta con caracteres ingleses la leyenda "Soldado independiente a su Protector el" "General Dn. José de Artigas Año 1815", "es de tipo español, con hoja de acero, recta y en punta, de un largo de 1 m. 05 y una taza de bronce cincelado, que es una obra de arte del famoso cincelador [illegible] Álvarez, que trabajó en Lisboa por aquel tiempo. La empuñadura muestra en relieve un sol y se cierra en una cabeza de león coronada por un gorro de manga que se dobla a la izquierda y termina con borlas; pesa en total la espada 1350 gramos y la vaina es, por su parte, dorada con guarniciones y argollas de bronce". En poder extraño, fue el general Leandro Gómez —el famoso defensor de Paysandú y entonces mayor— quien logró recuperarla en 1842 en Buenos Aires y, tras haberla conservado en su hogar hasta 1856, la entregó, después, al gobierno del Presidente Pereira, al efectuarse el traslado de los restos de Artigas a Montevideo.

La bandera del Regimiento de Infantería N° 9, que, integrado por orientales y a las órdenes del coronel Vicente Pagola, participó en la campaña del Alto Perú y cubrió la retirada del ejército luego de la derrota de Sipe-Sipe, y el fusil del jefaturí del pabellón artiguista de 1815 completan la vitrina de ese tiempo y tras de ellos, se suceden, a la vista del público, los distintos símbolos de la heroica etapa —1816-1820— de la lucha contra el invasor portugués y la intriga y la traición que precedieron al alejamiento por Artigas de la tierra natal.

Frente a la bandera argentina de las guerras de la independencia, que el general Dorrego depositara en la Iglesia de la Unión, el año 1832, surgen, entonces, para uno, la lanza que usó el coronel Andrés Latorre, jefe de estado mayor artiguista, el famoso libelo de Lavalleja —en un ejemplar que perteneció a Nicanor Blanes— publicado en Buenos Aires en 1818, y el dibujo coloreado de Bonpland —en copia— titulado "Soldado

Bandera del Regimiento de Infantería N° 9

do de Ramírez" que si, por una parte sirve para conocer cómo era el hombre de las montoneras entrerrianas, por otra también alcanza para recordar al caudillo cuya traición precipitó y consumó el infortunio del Jefe de los Orientales.

Viene, luego, el largo destierro de 30 años en el Paraguay y para recuerdo, esta sala del Museo dispone del dorado óleo de Carbajal que representa a Artigas sentado sobre una gran piedra y a la sombra de un plátano, y de dos vistas del solar

Grad. D. Jose G. Artigas

José G. Artigas

ocupado por el patriarca en las proximidades de Asunción. Pero subsiste todavía, y como elemento de una mayor intimidad documental, el bastón labrado usado por Artigas en su exilio, la silla de todos los días, y el mate y la bombilla de plata que "siendo propiedad del paz Garcia en la Asunción, utilizó muchas veces el héroe en las tertulias que diariamente realizara a aquel característico vecino de su extrañamiento". Una rama de ibirapitá —el árbol de Artigas— guardada entre dos vidrios, y una pieza de la cúpula de la iglesia de Ibiray ilustran, aún, al visitante sobre lo agreste y sumiso de la soledad en que aquél vió pasar los últimos años de su vida.

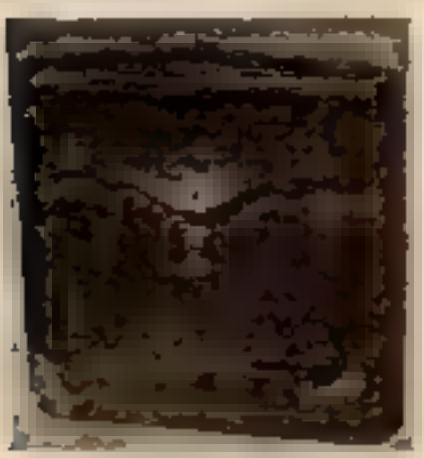
La vuelta de los restos de Artigas también se ve en la sala la lápida que cubrió su sepulcro —a su país natal está descripta, después, en un cuadro de grandes dimensiones donde el pintor Domingo Puig expone el momento en que las glorias de nuestra bandera desembarcadas —el 19 de setiembre de 1855, a las 4 de la tarde— por el bote que se desprendiera del vapor "Menas" en el muelle de la calle Treinta y Tres, y fi

jada, al mismo tiempo, en la urna en que se trasladaron tales restos, y en la invitación oficial que el jefe político de Montevideo, Don Luis de Herrera, dirigiese a José María de Rosa, para asistir a los funerales de Artigas realizados recién el jueves 20 de noviembre de 1855.

Finalmente, el período correspondiente a la posteridad —diríamos— se integra con un ejemplar de la biografía editada por Isidoro De María en 1860, y con una variada serie iconográfica donde se distinguen un retrato de Artigas pintado por Orrequia y la litografía del dibujo de Demersay.

Esto es la forma en que el Museo

Histórico Nacional evoca la maravillosa época en que actuó, soñó y sufrió el Precursor de la Nacionalidad Oriental. Termina, por otra parte, con esta sala, el primer patio de la planta baja de la casa de Rivera.



Escritorio de campaña de Artigas

Mate de Artigas

Ha sido concebida con el nombre de "La Cultura Nacional" la sexta sala que el visitante encuentra en la planta alta de la casa que perteneció al héroe de Rincón.

Da, ella, al patio cálido de la misma casa y está situada, justamente sobre la sala consagrada, en el piso bajo, a los gobiernos de Rivera y Oribe.

En esta sala, el Museo Histórico Nacional ha querido reunir todos los recuerdos que documentan, de una manera objetiva, la vida y la obra de nuestros hombres de pensamiento. Para ese fin, se ha separado, en efecto, de cada una de las salas dedicadas a las distintas etapas del pasado nacional, todos aquellos figuras que, aun cuando pertenecientes, de pronto, al mismo período, no armonizaban bien con la historia política, militar o diplomática, y se les ha reservado esta sugestiva sala que si por el momento resulta de proporciones reducidas, habrá de ser desarrollada, sin embargo, mas adelante, de acuerdo a un futuro plan de ampliaciones.

La sala se inicia con un espacio destinado a evocar la antigua biblioteca histórica del Uruguay.

En él, un óleo ejecutado por Carbajal, nos muestra, a Don Juan Manuel de la Sota, el primer bibliógrafo de pasado oriental, autor de valiosos estudios parcialmente publicados, cuya obra más importante permanece aún inédita en un archivo particular. Don Isidoro De María, el escritor de la Patria Vieja, y a cuya obra siempre habrá que recurrir como fuente de consulta, aparece representado, en seguida, en un cuadro de Emilio Mas, y por medio de un compositor de imprenta que evoca, al propio tiempo, sus comienzos como tipógrafo en la "Imprenta del Estado" y su posterior e infatigable tarea de periodista. E. Dr. Andrés Lamas se hace señalado después, en su condición de periodista, de escritor de historia y de sociólogo. De él se exhibe, aquí, un retrato-boceto de Carbajal, la magnífica mesa y dos sillas de roble labrado que pertenecieron a su mobiliario y que se conservan como los únicos restos del despacho-biblioteca de su casa de la calle Pie-

Dámaso A. Larrañaga

Dr. Teodoro M. Vilardebó

dad, en Buenos Aires, donde el ilustre maestro pasó sus últimos años, rodeado de sus libros, manuscritos, grabados, telas, monedas y medallas relativas al Río de la Plata y al período colonial americano: una carpeta de escritorio y un cortapapel de hueso ilustrado con una imagen clínica. En una de esas sillas expresivas, murió Lamas en 1890.

En el segundo sector de la sala se recuerda, luego, a los primeros hombres de ciencia que tuvo el Uruguay.

Allí se puede ver, en efecto, al sabio padre Dámaso Antonio Larrañaga —director de la Biblioteca Pública en 1816— que, descripto en un óleo de Barbiod, encarna a las ciencias naturales. La notable personalidad de naturalista, médico, higienista y esforzado propulsor de nuestra cultura que fué el Dr. Teodoro M. Vilardebó está reflejada, a su vez, en un retrato litografiado por Wiegeland y a través de cinco diplomas —de doctor en medicina y en cirugía, expedidos por la Universidad de Francia en 1830 y 1831 respectivamente; el de la Academia Medico-Quirúrgica de Genova; el de doctor en medicina de la Universidad de Río de Janeiro; y el de miembro correspondiente, otorgado por el Instituto Histórico y Geográfico del Brasil, en 1845. Por su parte, indican la figura del coronel de ingenieros Don José María Reyes —director del Departamento Topográfico creado en 1833— un "pastel" debido a Elvira Reyes y la Carta Geográfica de la República, que aquel hombre eminente acompañó de una [illegible] descripción del territorio nacional, interesantes observaciones geográficas y no menos completos cuadros [illegible] de [illegible]

Nuestra más vieja radiotelefonía [illegible] está representada en esta [illegible]

Sillón del Dr. Andrés Lamas

Mesa de Reyes y Irazoqui

blica en 1816— que, descripto en un óleo de Barbiod, encarna a las ciencias naturales. La notable personalidad de naturalista, médico, higienista y esforzado propulsor de nuestra cultura que fué el Dr. Teodoro M. Vilardebó está reflejada, a su vez, en un retrato litografiado por Wiegeland y a través de cinco diplomas —de doctor en medicina y en cirugía, expedidos por la Universidad de Francia en 1830 y 1831 respectivamente; el de la Academia Medico-Quirúrgica de Genova; el de doctor en medicina de la Universidad de Río de Janeiro; y el de miembro correspondiente, otorgado por el Instituto Histórico y Geográfico del Brasil, en 1845. Por su parte, indican la figura del coronel de ingenieros Don José María Reyes —director del Departamento Topográfico creado en 1833— un "pastel" debido a Elvira Reyes y la Carta Geográfica de la República, que aquel hombre eminente acompañó de una [illegible] descripción del territorio nacional, interesantes observaciones geográficas y no menos completos cuadros [illegible] de la [illegible]

Una hoja que contiene un poema dedicado a Don Francisco Acuña de Figueroa en ocasión de su natalicio, el 3 de enero de 1848, a través suyo sugiere, por ejemplo, en una sección, a Bartolomé Hidalgo, el cimero poeta de los "criollos", intérprete del sentimiento nativo, y el que, con sus Diálogos de Chano y Contreras, crea el verso popular. La fisonomía burlona y festiva de Francisco Acuña de Figueroa —el autor del himno nacional— surge, en cambio, en un óleo pintado por Miguel Beruto y en una litografía de Mége y Wilhelm.

El cuarto sector de la sala agrupa,

a su turno, a tres altos exponentes de los estudios jurídicos en el siglo pasado: el Dr. Eduardo Acevedo, el Dr. Tristán Narvaja y Don Francisco Solano de Antuña. Los dos primeros están fijados en dos retratos de autor anónimo, y el último mediante el su referido canto de Hidalgo. A los tres distinguidos codificadores, Narvaja y Acevedo, y hombre [illegible] de [illegible] documentos [illegible] corresponden la redacción del Proyecto de Código Civil y del Código de Comercio promulgados [illegible] por el Edil.

Retrato del Dr. Fermín Ferreira

La enseñanza y su historia se hallan evocadas, después, en el espacio siguiente de la sala.

Dentro de él, la antigua escuela anterior a la reforma es alegada, en efecto, por un interesante óleo —tomado en la época— en el que Pedro Alzaga y Sumencata grabó la efigie del maestro mercedario José M. Fernández Braga. El padre Larrañaga —propulsor del sistema lancasteriano en los días de la Cisplatina— y Don Isidoro De María —cuya obra de pedagogo fue, también, muy significativa— representan, por su lado, a esos hombres que de ellos ya se han visto, otra etapa de la instrucción pública en el Uruguay. Un retrato hecho por Querolo Reppeto descubre, entonces, a José Pedro Varela, el gran apóstol y reformador de la escuela nacional. Finalmente, y en cuanto a la enseñanza superior, ella está recordada, aquí, por un ejemplar del Consejo de la Universidad Mayor, que pertenecía a Don Joaquín Suárez, en un busto en mármol que reproduce al Dr. Florentino Castellanos —que ejerció el rectorado de la Universidad entre 1849 y 1855— y por una tela de Verazzi —a la que hay que agregar los birretes y las vandas con que se graduaban— que

Autorretrato de Miguel Pallejo

muestra a otro de los rectores que tuvo la Universidad: el Dr. Fermín Ferreira.

Un nuevo sector de la sala comprende y señala, mas tarde, al periodismo, la oratoria y el incipiente teatro orientales de buena parte del siglo XIX.

Preside este espacio la rumbosa figura —expresada en un cuadro de Bueraso— de aquel magnífico tribuno y periodista que se llamó Juan Carlos Gómez. Y, en segundo término, puede verse al no menos brillante poeta y orador Fermín Ferreira y Artigas, que aparece a los ojos del visitante en un óleo firmado por Abina y a través de un medallón

de oro que el pueblo de Montevideo le tributara, en prueba de admiración, en año 1869. El texto es cabocaon, en cambio, en un programa impreso de la función que se realizara, el 24 de noviembre de 1836, en la casa de Comedias a beneficio de Joaquín Culebras, "viejísimo cómico de los tiempos de la Patria Vieja bailarín y hasta poeta, y mediante una litografía de Pellizzari en la que se exhibe a Heraclio C. Fajardo, a quien le "Camila O'Gorman", obra característica de la etapa romántica

Leopoldo Maperón (retrato)

Aquarela de Juan Manuel Blanes

inmediatamente posterior a la Guerra Grande.

Las artes plásticas —pintura y dibujo, en este caso— tienen, todas ellas, una abundante representación iconográfica y documental en el séptimo sector de la sala.

Entre nosotros, el viejo caricaturista y acuarelista español Don Juan Manuel Besnes e Irigoyen —verdaderamente Dotador de nuestro pasado— está representado, por ejemplo, por dos cuadros [illegible] que realizó con [illegible] 150 variaciones de letras respectivamente, y que es dedicada a su esposa Doña Juana Josefa Zamudio, por una suya que fue de su propiedad y con las plumas de ave que uso para trazar los retratos de los generales Rivera y Oribe, enviados a Europa en 1839 y cuyo destino se ha [illegible] lamentablemente desconocido. Nuestro gran pintor Juan Manuel Blanes se encuentra reflejado, a su vez, en dos autorretratos que lo describen, uno, en su juventud y, otro en la madurez, en el primer trabajo un dibujo acuarelado de la goleta "Porvenir" hecho en 1844 —que se conserva de su vasta producción artística— y en un medallón ejecutado por el escultor Belmiro Nicanor [illegible]

[illegible] de [illegible] Blanes

[illegible] Miguel Pallaja, tan prematuramente [illegible]

Su elocuencia, entonces, la sala con el [illegible] las letras uruguayas comprendidas [illegible]

[illegible] año 1900 [illegible] primeras décadas del presente siglo.

La personalidad de Juan Zorrilla de San Martín [illegible] a través de [illegible] Homenaje [illegible] Tabaré [illegible] de gran etapa de la literatura [illegible] El discurso de [illegible] José Enrique Rodó [illegible] 25 de agosto de 1944, en la casa del general Lavalleja. Por última, Juan de Viana, el magnífico cuentista, se halla evocado en su doble aspecto [illegible] una carpeta de trabajo y de las diplomas de miembro [illegible] concedidos en 1918 y en 1923 por las academias de letras brasileña y española [illegible] llevaba como soldado del ejército nacional en 1904. También, el Museo exhibe del escritor de "Gauchos" manuscritos, cuentos y cartas. [illegible] a la [illegible] que [illegible]

HORACIO QUIROGA [illegible]

La séptima sala que el visitante encuentra en la planta alta de la casa que perteneció al general Rivera es la denominada "Historia Social".

Está dividida, la misma, en tres secciones y con ella, se clausura, además, la parte de aquella planta destinada a la exposición de materiales y documentos relativos a nuestro pasado.

En esta amplia sala, el Museo Histórico Nacional ha querido recordar

Mónica de la Torre

Sra. Paula Fernández de Rivera

tener a bien conocer y es reflejo de cada una de las etapas de la historia política y militar del país. Y lo ha hecho en el justo entendido de que el perfil de una u otra época lejos de ser dado, solamente, por las figuras más destacadas o por los episodios más significativos, puede surgir igualmente, con rasgos enérgicos, de un variado conjunto de elementos impersonales. Aquí se documentan, en efecto, los detalles íntimos de la vivienda ya en el tiempo colonial, ya en el de la Independencia, o ya en el de la organización nacional. Y de la misma manera, armónicamente clasificados y agrupados, retratos y muebles correspondientes a cada uno de esos momentos: las pesas de mesa y antiguos candelabros vestidos y a bajas; juegos de loza y de cristal; cuadritos que reproducen tipos sociales y escenas de costumbres; grabados que ostentan vistas de la ciudad o de sus principales edificios, sintetizan y permiten revivir el tono que animó el Uruguay en el siglo XIX.

El primer sector de la sala se [illegible] con una [illegible] pintura [illegible]

gráfica que describe a algunas de las señoras y caballeros que alternaron en los salones del coloniaje, en los de la Independencia, y en los de la organización nacional, hasta 1840, más o menos.

En ella, tres óleos —de autor anónimo— presentan, así, a Doña María Josefa Azamo, esposa de Joaquín Suárez, a Doña Mariana Fernández de Artigas, y a Doña Manuela Cerrato Chorrarín de Magariños. Dos telas ejecutadas por Amadeo Gras muestran, luego, a Doña Catalina Piris de Aguiar y a Don Luis Godefroy. Un cuadro de Perrard-Lebrun describe, a su vez, a Doña Carolina Aide-

cos de Godefroy. Y en un magnífico retrato de 62 años, aparece, por último, resaltando en toda su belleza, Doña Paula Fuentes de Perez.

[illegible] espacio ocupado por tres vitrinas en forma y diversos grabados hace conocer en seguida, típicas arboledas y selvas, por su parte, con observaciones precisas, la evolución que a lo largo de aquel tiempo, se registra en las costumbres y en el vestir del ambiente culto de Montevideo.

La figura de nuestra dama de 1830 está expuesta, por lo pronto, en una

Pequeño de [illegible]

Pere[illegible]

hoja de álbum de puro acento romántico. Numerosos y hasta pintorescos testimonios exhiben, a su lado, el atavío femenino de entonces: entre ellos, se distinguen los sombreros y alfileteros de carey que fabricara Don Polemio Macolino; los abanicos historiados con episodios nacionales. Hay uno que fue de Doña Isabel N. de Brown, la esposa del celebre almirante irlandés. Las cintas y ridículos conmemorativos, uno que perteneció a la Mariscala de Viana y otro relativo a la batalla de Cagancha; los pendientes y los pañuelos, los chales, las manteletas y las sombrillas de encaje y seda. En un maniquí se exhibe, en fin, el traje de señora usado hacia 1850.

El mobiliario de la época se halla representado, después, por cuatro piezas muy singulares: una mesa de arrimo, construida en roble, una cómoda-tocador de plomo de cerba, un escritorio portátil de jacarandá, y una silla imitación chasse tapizada en felpa roja.

Una litografía donde se dirige a la Iglesia Matriz, y que fue publicada por "El Talismán", sugiere, a continuación, el sentimiento religio-

so a la razón dominante en esta ciudad. La beneficencia pública se encuentra ubicada, en cierto modo, en un extracto de la colecta de la Caridad pagada el 24 de junio de 1854. Y un óleo pintado en 1841 apunta, por su lado, un momento de tradicional paseo por el Recinto y nos [illegible] sobre cuál era la distracción habitual de la gente en dicho período.

Los tipos populares de aquel Montevideo antiguo están registrados, más tarde, en otro lugar del mismo museo.

Se compone de varias estampas que [illegible] y [illegible] por Ibarra y a través de estas,

desean [illegible] los ojos de [illegible] [illegible] el pescador [illegible] de [illegible] [illegible] [illegible] de B[illegible] [illegible] [illegible] [illegible] [illegible] [illegible] [illegible] [illegible]

En el segundo sector de la sala se puede [illegible] [illegible] un [illegible] una gran tela [illegible] donde Valenzani fijó la [illegible] escena de un hogar montevideano en 1865 los hijos pasando, en la [illegible] de la casa, junto al [illegible] un retrato de su madre [illegible] grupo [illegible] a esa obra, y en óleos hechos por Coen, Gallino y Ozolkowski, aparecen, luego, las figuras de muchos de los [illegible] [illegible] siglo pasado: Doña María [illegible] [illegible] [illegible] Cristóbal Herrera.

[illegible] de [illegible] [illegible] [illegible] [illegible] diversas piezas de losa [illegible] ría y después, por [illegible] se [illegible] con su costumbre y el quehacer [illegible].

[illegible] por ejemplo, en otra vitrina [illegible] [illegible] [illegible] juego de losa que per[illegible] [illegible] Andrés Lamas, [illegible] [illegible] Emperador del [illegible] Don Pedro I[illegible] con la [illegible] [illegible] de la Plata [illegible] [illegible] por su parte [illegible] una máquina de [illegible] [illegible] de propiedad de [illegible] [illegible]

[illegible] [illegible] el [illegible] [illegible]

[illegible] de [illegible] [illegible] [illegible] [illegible] [illegible] [illegible] [illegible] [illegible] [illegible] XIX [illegible] [illegible] [illegible] 1904 [illegible]

consola, de estilo barroco y en madera dorada, que integró el ambiente de la casa de Don Manuel Herrera y Obes.

Y un poco de luz a gas, alternando con una juega de lámparas a kerosene, recuerdan, aún, el sistema de iluminación que tuvo, por aquellos años, Montevideo.

El tercer y último sector de la sala se halla dedicado, a su vez, a evocar, preferentemente, la etapa comprendida entre 1850 y el final del siglo.

Encabeza el mismo una variada y colorida galería de retratos. Ella fué pintada por Blanes, Blanes y Verazzi y, al igual que las de los otros dos sectores, permite conocer a nuevas figuras de la pasada sociedad uruguaya. Aquí se enfrenta, en efecto, el visitante a Doña Joaquina Requena de Narvaja y su hija Mercedes, o a Don Francisco Farias, o a Doña Teodora Somellera de Lamas, o a Don Quintín Correa y su esposa Doña Carlota Barbot.

Un largo y volado traje de señora enseña, en segundo término, la moda que se perfilara hacia el año 1860 y completando la información en ese sentido, se descubren, a su turno, en una vitrina, lujosos manguitos y *écharpes* de seda, velos y chales.

En cuanto a la vestimenta masculina, pueden verse, más tarde, en otra vitrina, además de las prendas que usaron los altos cargos de la época, chalecos de seda, corbatas y lanas, tirantes bordados y gorguceras, pañuelos, camisas, lentes universitarios.

La actividad social aparece trasuntada, después, a través de una serie abundante de invitaciones para fiestas y reuniones, de décimas para los días de San Juan y San Pedro, de

Vestido de señora de 1850

Vestido de señora de 1860

esquelas y entradas para teatro.

Por su parte, la beneficencia pública, como expresión también social, se sugerida por un óleo de Paolo Ronzano que representa a Doña Rosalía Artigas de Ferreira, un retrato del padre Ramón Cabrú, debido a Carbajal, y el turno que, adosado a un muro —como lo estuviera, durante años, en su primitiva ubicación del viejo Hospital de Caridad—, exhibe la patética leyenda puesta por Larrañaga

> Mi padre y mi madre
> Me arrojó de su
> [illegible]
> Me recoge aquí

La vida privada está reflejada, en cambio, en una tercera vitrina donde se [illegible] de Montesquieu recaído a don Carlos María Ramírez [illegible] de Montesquieu [illegible]

Relojes de [illegible]

[illegible]

El gusto por la [illegible]

[illegible]

CHARLES BAUDELAIRE [illegible]

Esperanza del mañana

Todos los padres quieren para sus hijos el más brillante porvenir. Es natural. Es un anhelo muy noble y humano. Pero ¿piensan los padres que hay una etapa en la vida de sus hijos en la que ellos pueden decidirles el futuro que les asegure su propia felicidad?

[illegible]

BANCO DE SEGUROS DEL ESTADO

Elegancia y frescura de cretonas

Por RAQUEL F. DE [illegible]

AMBIENTES HOGAREÑOS

Se debe prestar especial atención al de [illegible] amables ambientes hogareños, que resulten acogedores.

Buscando géneros de colorido alegre, y tapizando con ellos, como los tocados que invitan al descanso, y

sillas para revistas, mesas con [illegible] para servir en cada un[illegible] Tambien acompañamos hacer ambiente de [illegible] a los [illegible] de la habitación, y un gran [illegible] a su frente, pues [illegible] mas agradable [illegible]

[illegible]

que invitan a la [illegible] de la [illegible] de [illegible] que [illegible] de [illegible]

Empleamos [illegible] de transparencia para no quitar el paso del [illegible]

Tene[illegible] de [illegible] de crear mezclas [illegible] de [illegible] lectura de [illegible] chas [illegible]

Tambien [illegible] [illegible]

[illegible]

de floreados alegres, con algunas sillas o butacas de colores contrastantes, aun cuando sean los muebles de líneas severas, siempre quedará bonito estos detalles de frescura. Los cortinajes para las ventanas, de muchos vuelos.

En el dormitorio de las niñas, un mueble bonito o una repisa con su colección de muñecas y a esta otra un toque de originalidad. También resulta una toilette rústica con pouff compañero, colocada bajo un espejo o una ventana con cortinajes de vuelitos.

Para sus hijos varones, decorarles el dormitorio en *cretas*, algo más de acuerdo a la personalidad de los muchachos.

* * *

Un Tapizado Económico

Si desea cambiar el tapizado de alguna silla y no tiene dinero de sobra de su cuenta en el tapicero, aquí le ofrezco la interesante idea recomendada por la conocido revista de bricolaje, que tiene en contrasta para encargar sus ofertas modernas. Esto resultará económico y fácil de realizarlo usted misma.

Se empieza por dejar el marco del asiento y del respaldo libre y [illegible] el nuevo tapizado. Pasarle un papel de lija o fino de dejarlo bien liso, si tiene algunos agujeros dejados por clavos o tachuelas, rellenarlos con una mezcla de [illegible] y aserrín. [illegible] hasta que repase el [illegible] de [illegible] el nuevo tapizado. Pasarle un papel de lija o fino de dejarlo bien liso, si tiene algunos agujeros dejados por clavos o tachuelas, rellenarlos con una mezcla de [illegible] y aserrín. [illegible] hasta que repase el [illegible] de [illegible] el nuevo tapizado.

[illegible] de la silla. Para [illegible] como de [illegible] es [illegible] a la medida [illegible] dobladillo [illegible] y aplique [illegible] del marco de madera [illegible] con varias tachuelas de [illegible] para [illegible] bien la cinta y [illegible] de gran [illegible] Una vez cubierta de esta manera toda la superficie de asiento, bastará cortar las cintas que van en sentido contrario, [illegible], para [illegible] un trabajo prolijo [illegible] que [illegible] anteriores.

Si se trata de una silla con armazón de metal, deberá recurrir a ganchos especiales para sujetar las cintas, o bien clavarlas fuertemente por el lado opuesto de asiento para disimular las puntadas.

El equipo de POCITOS dedica [illegible] a las [illegible] que se [illegible] en la [illegible] de [illegible] a [illegible] y [illegible] de [illegible] para el [illegible]

Primavera en su Placard

¿Qué sucede en esta habitación? ¿A qué se debe este desorden?

Hay diseminados sobre la cama, sillas y demás muebles, ropa de invierno, tapados de piel, de lana, varios chalecos y sweaters de punto, echarpes tejidos, sacones de abrigo, faldas gruesas.

Es que llega la Primavera y con ella la época de refrescar el ropero quitando toda ropa de invierno. Esta ropa debe acondicionarse para ser guardada varios meses: hay que contar con un armario ventilado para este fin. Prendiendo ya perfectamente limpia en grandes fardos y bolsas polilleras, las prendas pequeñas convenientemente empaquetadas y etiquetadas para encontrarlas fácilmente el día que se necesiten.

Ya libre el placard de toda ropa pesada, oscura, pensemos en renovarla. Vistiéndolo con generitos floreados, claros y alegres, haciéndoles graciosos volantitos al borde de cada estante. Hay detalles que no se deben olvidar: forrar las cajas de sombreros con una cretona floreada, colocar sus bolsitos coquetones, rellenos con algún perfumillo de moda, puede servir un ramito de alucema que tanto contribuyen a hacer del placard algo primoroso.

* * *

Dibujo — Pintura

El dibujo es un arte antiquísimo, y el medio de que se vale el artista para dar a conocer a los demás lo que el ha observado o concebido en su mente. Es un arte comprensible a todos, hasta para los niños. Aun los hombres primitivos, habitantes de cavernas vestidos de pieles, trazaron toscos dibujos, muchos de los que han sido descubiertos en estos últimos años y que son de gran expresividad. Cuando alguien halló el medio más rudimentario —en su contenido— de combinar los colores, empezaron a usarse para comunicar mejor la idea de lo que creían que era el colorido de los objetos.

Poco a poco notaron que la pintura podía dar algo más que la impresión del color y empezaron a comprobar que, en efecto, los colores usados de cierto modo, no sólo ofrecían una representación del objeto, sino que causaban a la vista una impresión característica, algo así como la música que, por medio de un ruido, determina en el oído una sensación particular.

En los tiempos de la antigua Grecia, cuando Alejandro Magno conquistó el mundo, este arte había llegado a una perfección admirable.

La historia ha conservado los nombres de pintores griegos que alcanzaron gran fama, fueron sin duda los

PUEBLO DEL SUCIO — El nombre de este lugar viene del hecho de haber trabajado los barcos en las inmediaciones para secar las maderas que llevaba el navío apresado. Museo Naval de la ciudad que construyó en esta costa el año 1753.

mas célebres Apeles, Zeuxis, Parrasio, cuyas obras han desaparecido por la acción destructora del tiempo. De este estilo pictórico sólo podemos hacernos una idea, mediante el estudio de las pinturas murales descubiertas en Herculano y Pompeya, hechas por otros artistas griegos aun inferiores en mérito que se trasladaron a Italia cuando el centro del mundo pasó a poder de Roma.

En aquellos tiempos de Grecia y Roma fue tanto el uso de la pintura y escultura para glorificar divinidades de un politeísmo, representándose bajo hermosas formas humanas, que cuando a propagarse el cristianismo atraía sus doctrinas, llegó a considerarse casi como un delito la representación del desnudo humano. De esta suerte los pintores fueron pintando figuras que más que humanas parecían muñecos vestidos.

Posteriormente al pincel, siguiéronle el trabajo de embotido o mosaico, el arte que consiste en unir trozos de cristales cromáticos o de piedras coloreadas, formando con ellas figuras. Este estilo tuvo su origen en Bizancio, la capital de Imperio de Oriente y fue conocido con el nombre de estilo Bizantino.

Durante los siglos siguientes, surgieron siempre nuevos genios de la pintura que maravillaron a mundo con sus obras artísticas y que aún hoy pese delante nuestro podemos contemplar en galerías y museos.

* * *

Perlas Legítimas

Las perlas se forman de la manera más original que cabe imaginar. Cuando la ostra es todavía muy pequeña, hasta en la superficie de agua, en la fuera un pedacito de gelatina, sin mezcla de ninguna clase. Pero cuando forma su concha y su resalte más pesada se sumerge y se adhiere a cualquier cosa en el fondo del mar. Abriendo sus valvas deja penetrar el agua del mar, la que arrastra objetos pequeñísimos que la alimentan. Sucede pues que el agua arrastra también algún objeto pedacito de insectos marinos, y que éste quede entre la concha y el cuerpo de la ostra, sin que el animal pueda arrojarlo fuera de sí.

Entonces empieza el trabajo de la ostra para protegerse de este cuerpo extraño, y comienza a desprender un fluido que va recubriendo el referido objeto y endureciéndose sobre el mismo fluido, pasa un tiempo y poco a poco forma capas superpuestas. De este modo ese cuerpo va tomando aumentando de tamaño, capa otra capa hasta convertirse en una hermosa perla, de superficie nítida con unos maravillosos reflejos y dureza a que solo pueden compararse los más preciosos esmaltes.

Las ostras perleras más apreciadas son las que se encuentran en las costas de Australia, en la Nueva Guinea, en Borneo, en las Filipinas y en Ceilán.

Las ostras son sacadas de las profundidades del mar por buzos.

Los japoneses han llegado a crear artificialmente perlas. En grandes viveros especialmente preparados, los introducen a las ostras algún objeto extraño y de todo su tropiezo cuatro años a tiempo determinado a volver a sacarlas del agua, estas han hecho su perla. Claro que hay gran diferencia para los conocedores y en el mercado para su venta también.

* * *

Horas Elegantes

Para llevar en las horas que cruzan el mar hay lo arreglo, y que por otra parte se precisa a que a fin de ofrecer un aspecto a su sugestión, es que cuidadosamente los grandes creadores de la moda lanzan sus nuevas tendencias.

Los vestidos de tarde, escapando a corte un sesgo informal de la tarde matinal y deportiva, en su conjunto, exige también cuidado y gracioso.

Grandes escotes, mangas bien marcadas, faldas amplias y de un corte trapecio tubulares, que van para un paso y por sobre todo material fino. El terciopelo, el raso, el lame y las telas lamé, son las preferidas para la confección de estos modelos.

Y **opaco y brillante** que ha el color para la confección de estos modelos.

No se olvide, muchas veces, en ellos la nota coqueta aplicando un bouquet de flores. Otras veces es un **alioso broche de piedras relucientes** el toque que le hace un verdadero [illegible]

La elegancia matinal y deportiva también nos ofrecen a cada **agrado, que muestra mujer, cada** vez elegante más gusto y refinamiento [illegible] para de corte a hora de la mañana. Han [illegible] gran [illegible] [illegible] que [illegible] [illegible] el [illegible] en las [illegible] [illegible] [illegible] que [illegible] a todo lo [illegible]

EL HULE ENROLLADO no se pegará, ni se dañará el diseño en su superficie, si antes de que se enrolle se coloca encima un pliego ancho de papel de cera.

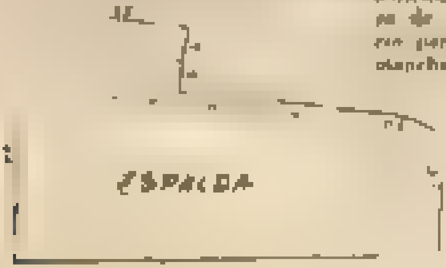
Ella * * * *

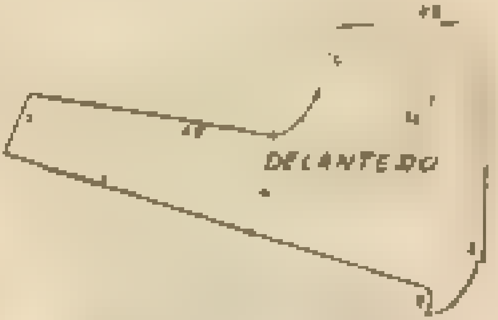
quiere encontrarse con su muchacho al salir de la oficina. Verdadera [illegible] debe servir una mujer que sabe elegir entre sus vestidos, aquel que [illegible] la [illegible] para no llamar la atención durante las horas de labor y al mismo tiempo para estar elegante cuando llegue el momento de tomar un cocktail en la [illegible] de moda con su acompañante.

La tela naturalmente elegida es la que no se arrugan en [illegible] pequeño detalle que [illegible] del tiempo. [illegible] la larga actividad de regresar a casa para cambiarse [illegible] tengan necesidad para su gran [illegible].

Siendo que no se puede saber lo que sucederá durante el día, conviene prever ante la contingencia de alguna hora teniendo siempre al alcance de la mano, la [illegible] para reparar cualquier desperfecto o desgarrón que [illegible] dificultad en pro de la dignidad femenina.

[illegible] que [illegible] un ajuste se desencadena que siempre puede [illegible] de desaparecer a quien apareció [illegible] es una [illegible] y [illegible] que es el [illegible] de [illegible].





Este molde es para talle 44. Hay que agregarle 1 cent. para costuras.

Para un talle mayor se corta todo en proporción un [illegible] más grande.

Para su confección se necesita 2.50 mts. de una tela que tenga de ancho 1.40.

Un viejo académico increpó a un joven y elocuente crítico: —¿Vos? Vos no sabéis más que [illegible] —Sí, le respondió el otro, pero yo [illegible] donde quiera.

Charlas de BELLEZA * BALANCE DE OTOÑO

[illegible]

[illegible]

[illegible]

tras irreparables. El sol, el aire, las inclemencias del tiempo, son incompatibles con la delicada piel femenina.

El sol de la mañana quema en el campo y en la playa abrasa. No es raro que en [illegible] se noten [illegible] imperfecciones de la piel, [illegible] el sol [illegible] no puede [illegible] de los [illegible] Aumenta [illegible] notable suciedad que se deposita en los poros del rostro cuando se viaje en tren o automóvil, y que la limpieza normal no basta a eliminar, y se tendrá un cuadro aproximado de las causas que contribuyen a afear la tez en esta época. Época que ya [illegible] de los buenos [illegible] de un cuidado del cutis a fondo, no caprichoso. Ante todo, no [illegible] que [illegible] de la

conveniente en vaporcrema y medante el [illegible] con una buena leche limpiadora y aplicar en seguida una crema de naranja. Fin de que esté [illegible] en el transcurso de la noche. Y esto hacerlo cada noche con verdadera constancia.

Las jóvenes deberían sacar el máximo partido de la piel clara y los ojos brillantes que son el inapreciable atributo de que se consagra usando el maquillage en forma apenas perceptible, una ligerísima capa de polvos y un suave coque de rouge. [illegible] especialmente su régimen alimenticio, evitando las grasas y cuanto, para precaverse contra enfermedades [illegible] y que [illegible] tiempo [illegible] para compensar los de su figura. Y [illegible] olvidar [illegible] al año el [illegible] la belleza [illegible]

[illegible] para todas [illegible] resultados [illegible] de la belleza.

Los huevos se cuestan por [illegible] en un pancillo redondo, si se fríen dentro de una loza poco profunda en la sartén. Los panes superior e interior de la loza se [illegible] y [illegible] bondo [illegible] se [illegible] el huevo [illegible] se cocina.

Las manos

En lo más íntimo de su corazón todas las mujeres desean poseer hermosas manos, pero no todas hacen tal como ellas quisieran. Hay manos amazorcidas, de piel áspera, con pecas, que provocan [illegible] a sus dueñas.

Todos los defectos se pueden disimular y corregir con un poco de esmero en el arreglo. El primer aliado de unas lindas manos [illegible] los guantes. Debe tener dos pares de ellos, uno de goma para poder [illegible] en agua sin [illegible] y de algodón para protegerlas en los trabajos [illegible] Cuide sus manos [illegible] la noche y durante [illegible] haber [illegible] suavizante [illegible] sus guantes de algodón.

Es recomendable [illegible] de este [illegible] agua de rosas y de glicerina, al que se agregaron unas gotas de benjuí. Después dejar el líquido lechoso, agregar [illegible] el jugo de medio limón por [illegible] gramo de quinta. A [illegible] circulación con masajes que [illegible] desde la punta de los dedos hasta la palma y desde esta hasta la muñeca. Por las noches [illegible] con agua [illegible] y dejar la en [illegible] echándola hacia atrás.

[illegible] de hacer las uñas [illegible] que [illegible] en [illegible] que [illegible]

[illegible] dejar por varios [illegible] sumergirlas [illegible] por cuarenta minutos en leche [illegible]

[illegible] una [illegible] para [illegible] arreglo completo de sus manos. Pula sus uñas [illegible] de metal y luego esmeril, tratando de darles forma oval.

Séquelas bien y aplique una base para esmalte y por último elija este

---

EDUARDO FAB NI

[illegible]

de acuerdo a la tonalidad de sus manos. Los tonos nacarados no favorecen a manos de piel áspera ni oscura. Los muy violentos no están de moda y resultan chocantes. Los suaves tonos cosidos (no transparentes) y los fucsia claro son los que más favorecen a casi todos los tipos de manos.

Los dedos gruesos se sientan más finos si se trata de que el esmalte no llegue a los dos costados. Una ligera línea con color a ambos lados de las uñas, pasará inadvertida y logrará el efecto deseado.

Cuando elija sus esmaltes piense antes que nada en sus manos, y pruébeselos [illegible] del estuche. Los brillantes y diamantes hacen más suaves las manos. Los zafiros y turquesas les dan apariencia de más blancas, las esmeraldas y rubíes les dan un matiz zoquo si no las tiene extremadamente pálidas.

Los chevalier llevados en el meñique quedan bien a los dedos largos y finos.

También el color de sus trajes influye en la bella apariencia de sus manos. El blanco, el rojo, el verde fuerte las oscurece. Los azules brillantes realzan las pecas. En el negro el color que más favorece a todas, haciéndolas aparecer más pálidas y suaves.

PEINADOS

¿Cuál es el tipo de melena más moderno? ¿Qué peinado me hará? Preguntas obligadas de toda mujer. Depende ante todo, de su fisonomía, de la contextura del rostro, después de su figura, edad, estado (aunque ya estas últimas cosas la gente las deja de lado). Andan las señoras de edad, igual a las coquetas, [illegible] de acuerdo a esa base tenga la seguridad de que [illegible] encontrará un peinado sentador y elegante.

En estos momentos la moda impone melenitas cortas y peinados a la garçon. Cierto es que estos tipos de peinados resultan prácticos, pues es [illegible] una [illegible] y ya se está pronta para salir.

Hay que saberlo adaptar a nuestro tipo. Si tiene usted la cara redonda y [illegible] bien corta, [illegible] los rizos [illegible] peinarmente sobre la frente haciendo onda o tupé, pero dejando al mismo tiempo cada descubierta, ocultar el cabello a los costados a la altura de las mandíbulas, y esto logrará un efecto de rostro más alargado. Para una mujer de cara larga, péinese de raya al costado, ahuecando el cabello al mismo tiempo que se echa hacia atrás, esponjándolo a los lados de la cara para darle volumen.

Si tiene frente ancha le quedará muy bien un flequillo.

Si es muy joven y de rasgos finos y regulares, una cadenita o lo [illegible] de pelo corto usado le quedará preciosa.

Si tiene [illegible] o muy ancho no debe usar el cabello demasiado corto atrás pues se le notaría más la gordura.

Tratando el cabello a gusto o quebradizo darse baños de aceite, lo suavizará de inmediato.

Después de lavada su cabeza, en el último enjuague un chorrito de vinagre le pondrá su cabellera sedosa.

Darse todas las noches varias pasadas de cepillo para quitar el polvo y dejarlo esponjoso y brillo.

★★ ¿Invitados a CENAR? ★★

Cuando se ofrece una comida, no viene mostrar igual número de damas que de caballeros; esto hará más amena la comida.

Los dueños de casa ocupan las cabeceras, teniendo a su derecha la dueña el caballero de mas empuje, y el dueño a la señora que está en la misma situación.

Si la comida es en honor de una persona, esta debe ubicarse a la derecha de la dueña de casa y su caballero, a la derecha del dueño si es dama.

Esta regla puede alterarse si hay en la reunión una personalidad de marcada significación, en cuyo caso el invitado de honor pasa a ocupar la del anfitrión.

Las personas de la familia deben colocarse separadas unas de otras; ha de entregarse un orden alternado: una dama, un caballero, una dama, un caballero.

La señora de la casa ocupará la cabecera más cerca de la puerta y el señor la otra.

Al sentarse los invitados, de cada caballero acercarle la silla a su dama.

Si es una comida de importancia y de muchos comensales se puede poner tarjeta con el nombre de cada uno en su lugar correspondiente; se venden en papelerías de centímo de contenido muy variado y con formas de flores o mariposas y pajaros que quedan mas decorativas en la mesa.

Si en el transcurso de la comida ocurriera cualquier conflicto que de molestar a alguna de las personas, es mas recomendable no hacer caso de ello y pasar por alto el asunto.

Si es el invitado, no se preocupe notoriamente por saber cuáles son los ingredientes del coctel que se sirve, pues este como café compuesto [illegible] sobre [illegible] y con leche.

ILUMINE EL BRILLO EN LA ROPA frotando con un trozo de parafina grifes de planchar. El trozo sobrante se frota ligeramente sobre la prenda.

¿Quiere Vd. retribuir a sus relaciones quedando muy bien? — — — — — — — —

[illegible] a un almuerzo [illegible] menú I
una cena de II
una comida de etiqueta III

Ya sigue

◆

MENÚ I

[illegible] de frutas
Pollo [illegible] a la King [illegible] sobre [illegible]

Helado de vainilla [illegible] de [illegible]

◆

◆

MENÚ II

[illegible]

◆

Salmón ahumado sobre tostadas

◆

[illegible] hierbas o espárragos
Ensalada waldorf

◆

Panecillos calientes

◆

Tarta chiffon de chocolate

MENÚ

● *Pollo "a la A[illegible]"* [illegible] cortar en trozos de [illegible] 1 taza de [illegible] hongos [illegible] 4 [illegible] grandes de grasa de [illegible] agregarle 3 de harina [illegible] de sema dobla [illegible] hacer y agregar el [illegible] pimienta. Remuelvase el caldo y agréguese 1 crema de leche [illegible] que espesa y agregar [illegible] de pavo [illegible] de [illegible] pimienta.

● *"Waffles".* **2 huevos, 2 tazas leche, 1 ½ taza harina,** 4 cucharadas polvo de hornear 4 cucharadas mantequilla grandes 2 cucharadas azúcar cucharadita sal. Batir los huevos de a uno separar las claras de las yemas agregar la leche, azúcar, mantequilla derretida [illegible] Batir bien. Agregar [illegible] poco [illegible]

● *Helado [illegible]* [illegible] cucharadas [illegible] de grasa [illegible] 1 taza de leche [illegible] taza [illegible] agregar [illegible] taza de [illegible] cucharadas de [illegible] Cuando [illegible] cucharadas de [illegible] taza de [illegible] banana, poner a hervir.

● *"Salsa de Ac[illegible]"* [illegible] taza azúcar [illegible] harina [illegible] te amarillo [illegible] taza leche [illegible] cucharadas de mantequilla [illegible] cucharada [illegible] Mezclar [illegible] vuelven [illegible] después [illegible] hasta que [illegible] el caer en agua fría [illegible]

MENÚ II

● *Tomates [illegible]* [illegible] de [illegible] hasta [illegible] cucharadas de [illegible] 2 de [illegible] agregar por [illegible] más 2 tazas de [illegible] 2 [illegible] agregar [illegible] taza de crema [illegible] 1 cucharada [illegible] 2 [illegible] pimienta [illegible] en los [illegible] acompañado [illegible]

● *[illegible] de [illegible] rellenas* [illegible] grasa de [illegible] hasta [illegible] un corte a un costado. **Preparar el relleno: 1 taza de migas de pan, ½ taza de apio picado, ½ manzanas picadas, 2 cucharadas [illegible] cucharadita sal y ¼ cucharadita** [illegible]

● *"Torta [illegible] de ananá"* **Derretir ½ taza de mantequilla, agregar 1 taza azúcar morena y cocinar bien. Poner en el fondo del molde tres rodajas de ananá y 1 cerza en el centro de cada rueda. Cubrir esto con la siguiente mezcla: 1 taza harina tamizada, 1 cucharadita polvo hornear** [illegible]

● *[illegible] de Jerez.* [illegible]

[illegible]

[illegible]

[

LIMPIEZA DE [illegible] EN [illegible]

[illegible]

[illegible] SENCILLA

[illegible]

LOS RIOS MAS LARGOS DEL MUNDO

[illegible]

JOSE ENRIQUE RODO

[illegible]

Delantales Prácticos ★★★★★★★★★

Cartera *bordada al crochet que puede hacerse fácilmente y que completará su atuendo primaveral*

Materiales. Marco-crochet n. [illegible] de 21 gramos de color que se [illegible] y [illegible] de mismo material [illegible] color contrastante. Forro a [illegible] de color contrastante. Tela para armar. [illegible] broches de presión. Tijeras. [illegible] crochet. Ir para crochet **MILWARD nº 3 ½**

TENSIÓN. — 5 hileras miden 2 ½ cms. aproximadamente.

ABREVIATURAS: cadena. — Pr punto corrido. — medio punto. *MP* Punto varetas. — *P* punto.

Parte delantera. — Empleando el primer color tejer 99 c.

1ª HILERA. — 1 *MP* en la 2ª c partiendo del ganchillo, 1 *MP* en cada una de las c restantes. 98 *MP* 1 c volver.

2ª HILERA. — Saltar el primer *MP*. 1 v en cada uno de los 2 *MP* siguientes * saltar 1 *MP*. 1 c en el *MP* siguiente, 1 v en el *MP* que se salto punto cruz hecho. 1 c en cada uno de los 3 *MP* siguientes; repetir desde * hasta el final de la hilera. 1 c volver.

3ª HILERA. — 1 *MP* en cada c. 1 *MP* en la c de la vuelta. 1 c volver.

4ª HILERA. — Saltar el primer *MP* 1 v en el *MP* siguiente, * 2 punto cruz 1 c en el *MP* siguiente repetir desde * terminando con 1 v en c [illegible]

5ª HILERA. — Igual a la 3ª hilera. Repetir de la 2ª a la 3ª 9 veces más.

15ª HILERA. — Igual a la 2ª hilera.

16ª HILERA. — Igual a la 3ª hilera omitiendo volver con c sobre la última hilera. rematar. Tejer la parte trasera igual a la delantera.

TAPA. — Empleando el color contrastante, añadir a hebra a último *MP* de la última hilera de la parte trasera. [illegible] rabiando [illegible] por espacio de [illegible] hileras más, [illegible] sobre la última hilera. Rematar. Para vuelta el trabajo [illegible] *MP* añadir la hebra en el *MP* siguiente dos puntos cruz repetir [illegible] veces más. [illegible] en cada uno de los *MP* siguientes [illegible] volver seguir [illegible] 11 hileras más omitiendo volver sobre la última hilera. Rematar. [illegible] Para [illegible] contrastante empezar [illegible] HILERA. [illegible] *MP* en [illegible] de [illegible] resultantes. [illegible] HILERA. [illegible] *MP* [illegible] cada *MP* [illegible] 3ª HILERA. [illegible] *MP* en cada [illegible] 1 *MP* en la [illegible] volver. Repetir la [illegible] hileras. 9 veces más omitiendo volver con [illegible] sobre la última hilera. Rematar.

Pendientes. [illegible] empezando [illegible] contrastante empezar con [illegible] hilera [illegible] *MP* en [illegible] de [illegible]

2ª Hilera. 2 *MP* en el *MP* 1 [illegible] *MP* [illegible] *MP* 1 c volver.

4ª Hilera. 2 *MP* en cada *MP*. 1 *MP* en cada 2 *MP*. 2 en el último *MP* 1 c volver. Repetir la 4ª hilera 4 veces más, omitiendo volver con c sobre la última hilera. Rematar.

ARMADO. — Coser juntas la delantera y la trasera. Hacer el forro.

insertando la tela para armar entre aquel y el crochet. Doblar las mangas a lo largo y coserlas con punto sobrehilado. Fijarlas en el [illegible] por los extremos de las mangas en donde se las unió al bolso. Coser los broches a presión. Planchar utilizando un paño húmedo.

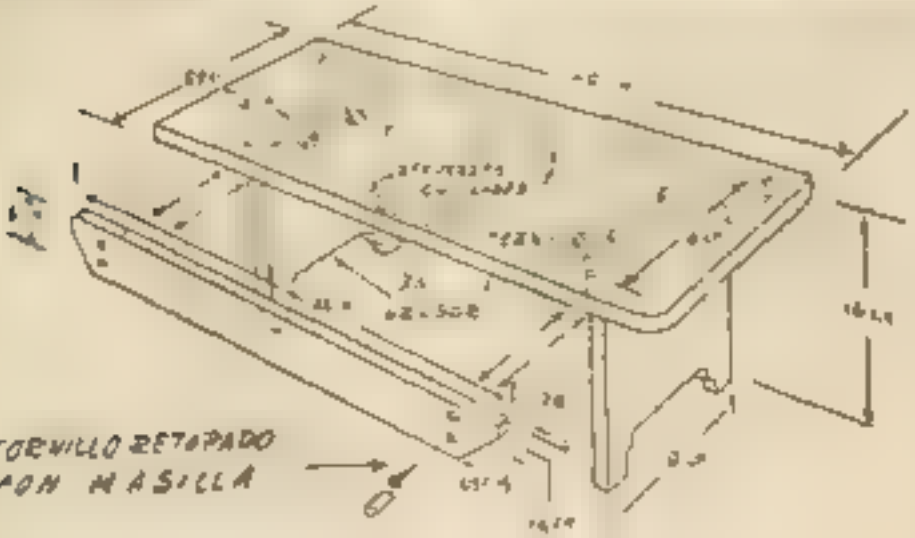
Banqueta de arco tallas

Esta banqueta que [illegible] del valenciano. En aquel [illegible] que [illegible] trajes para [illegible] los [illegible]

A pesar de [illegible] dos [illegible] de gran utilidad [illegible]

[illegible] en el [illegible] Brasil, [illegible]

[illegible] de 47 cm de ancho por 47 cm de largo [illegible] de las [illegible] Tambien pueden [illegible] de madera. [illegible] que se [illegible] hasta que la madera quede totalmente empapada.



GUANTES *al crochet que hacen juego con la cartera.*

2 ovillos del color que se prefiera (20 gramos). 1 ganchillo para crochet nº 3.

[illegible] cap. miden 2 y cinco aproximadamente.

ABREVIATURAS: [illegible] cadena; [illegible] cartera; [illegible] Mp medio punto; Pc = punto corrido.

Mano izquierda: empezar con 94 c.

HILERA 1: [illegible] en la 6ª pasada del ganchillo, [illegible] 1 c, saltar [illegible] 1 en la [illegible] siguiente [illegible] desde [illegible] hasta tener 8 cap. [illegible] cap. [illegible] primer cap. de la hilera [illegible]

2ª HILERA: [illegible] 1 c en el cap. de [illegible] desde [illegible] hasta el final [illegible] hilera. [illegible] 2 hileras 3 veces más.

6ª HILERA: hacer 7 cap. [illegible] el mismo lugar que [illegible] aumentando [illegible] cap. [illegible] aumentando en [illegible] hasta 5 hileras [illegible] hasta tener 16 cap. entre los aumentos para el pulgar. Pulgar: tejer alrededor hasta el 2º cap. de aumento de pulgar, hacer [illegible] en el cap. de aumento. 2: 1 c en el primer espacio de aumento de esa hilera. Tejer ahora alrededor de los cap. restantes [illegible] pulgar, haciendo 6 cap. más sobre las 12 c hasta llegar a 3 hileras menos del largo requerido. HILERA siguiente: 1 c en cada espacio. HILERA siguiente: [illegible] saltar 1 c, 1 c en la [illegible] siguiente, repetir desde [illegible] hasta el final de la hilera. HILERA siguiente: 1 MP en cada c. Rematar dejando hebra suficiente antes de hacerlo, [illegible] a pasa por la parte superior para terminar prolijamente el dedo. Con la parte trasera de la mano vuelta hacia sí, añadir la hebra al 2º espacio de las 12 c de la base del pulgar. 4 c, 1 c en el espacio siguiente. 1 c. Repetir desde [illegible] alrededor de la parte trasera y palma de la mano, haciendo cap. en [illegible] cap. de la base del pulgar. Tejer así aumentar hasta que el guante [illegible] ajustado, llegue a la base de los dedos. Tomar el guante y marcar los dedos, colocando un alfiler de gancho entre la palma y la parte trasera de la mano, cada cap.

Dedo: Tejer alrededor hasta llegar al alfiler de gancho en la parte trasera de la mano. 6: [illegible] alrededor de los cap. [illegible] sobre la palma de la mano. [illegible] ahora como se ha dado el pulgar: hacer cap. [illegible] entre los dedos hasta que [illegible] mida 3 hileras menos del largo requerido. Rematar como se hizo para el pulgar.

Meñique: [illegible] la parte trasera de la mano vuelta hacia sí, añadir la hebra en el último cap. de la base del pulgar entre los dedos.

Tejer sobre los cap. de la parte trasera de la mano del lado del dedo mayor, 6 c tejer sobre los cap. de la palma de la mano del mismo dedo, hacer cap. en cada cap. de la base del índice entre los dedos y continuar tejiendo como para el dedo índice hasta llegar a 3 hileras menos del largo requerido. Rematar como antes.

Anular: Tejer como para el dedo mayor.

Meñique: Con la base de la mano vuelta hacia sí, añadir la hebra al último cap. de la base del anular entre los dedos. Tejer alrededor de los cap. restantes, haciendo 1 cap. en cada cap. de la base del anular y completar como para los otros dedos. [illegible] añadir la hebra al

primer esp. al principio de la 1ª hilera 1 c. — 1ª HILERA: 4 MP en cada esp. * 3 MP en cada uno de los 2 esp. siguientes, 1 MP en el esp. siguiente. Repetir desde * hasta el final de la hilera. — 2ª HILERA: 1 MP en el primer MP, * 4 c, 1 v en el MP siguiente, 3 c saltar 3 MP 1 MP en el MP siguiente. Repetir desde * terminando con 1 Pr en el primer MP (30 ojales de 4 c). — 3ª HILERA: 1 Pr en la c siguiente, 1 MP en el ojal, * 4 c 1 MP en el ojal siguiente; repetir desde * terminando con 4 MP en el primer MP (30 ojales). — 4ª HILERA: 4 MP en cada 4 c, 1 Pr en el primer MP. — 5ª HILERA: 1 MP en el primer MP * 5 c saltar 2 MP 1 MP en el MP siguiente; repetir desde * terminando con 2 c 1 v en el primer MP (30 ojales). — 6ª, 7ª, 8ª hileras: * 5 c 1 MP en el ojal siguiente; repetir desde * terminando con 2 c 1 v en la v de la hilera anterior. — 9ª HILERA: 5 c, * 1 MP en el ojal siguiente, * v en el ojal siguiente, 1 MP en el ojal siguiente, * v en el ojal siguiente; repetir desde * terminando con 1 MP en la v siguiente. — 10ª HILERA: 5 c; * 1 MP en el ojal siguiente 1 c (2 v en la v siguiente, 1 c) 7 veces; repetir desde * terminando con 1 MP en el último ojal libre. — 11ª HILERA: * 5 c 1 MP en el ojal siguiente de la 1 c; repetir desde * hasta el final de la hilera. — 12ª HILERA: * 5 c, saltar 2 esp. de la 10ª hilera, 1 v en el esp. siguiente sobre la 10ª hilera. 5 c saltar 2 esp. de la 10ª hilera, 1 v en el espacio siguiente sobre la misma hilera; 5 c 1 MP en el MP siguiente sobre la 10ª hilera; repetir desde * terminando con 2 c, 1 v en el MP anterior al primer ojal de 5 c (10 ojales).

Repetir de la 6ª a la 12ª hilera una vez más, luego de la 6ª a la 11ª hilera inclusive una vez más. Rematar.

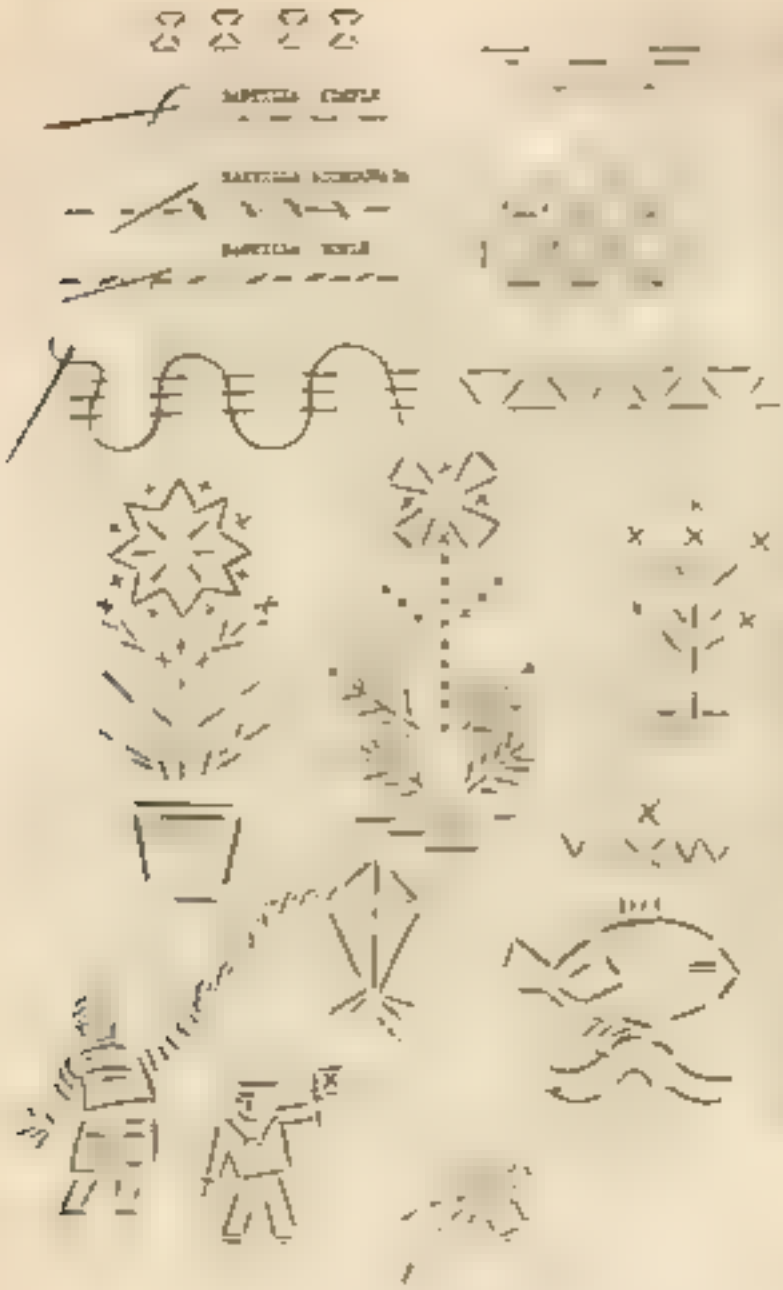
Manga derecha: tejer como para la manga izquierda.

LA REGLA DE ORO

Haz todo el bien que puedas,
Por todos los medios que puedas,
De todas las maneras que puedas,
En todos los lugares que puedas,
En todo momento que puedas,
Durante todo tiempo como puedas.

JOS. WESLEY

Para que su NIÑA aprenda a bordar



Damos aquí cierto número de combinaciones como se ve, para iniciar a su niña en el arte del bordado en forma amena y sencilla. La pequeña principiante trabajará sola los diversos motivos, pasando la aguja enhebrada a través de la tela en los sitios indicados por el dibujo. Este sencillo método excluye la preparación por parte de la maestra o del familiar, permite a la criatura trabajar siguiendo su propia iniciativa.

HONGOS ✱ *Comestibles y Venenosos*

Por el Dr. RODOLFO V. TALICE
Prof. de la Facultad de Medicina, [illegible]

★

Hace [illegible] años —a raíz de sus [illegible] publicaciones personales (1)[illegible]— se inició entre los uruguayos, un [illegible] movimiento de interés por los hongos [illegible] pan y bosques.

[illegible] estendiendo a todo el país, y en la [illegible] en ciertas zonas [illegible] es hasta entre [illegible] cuando las cosechas naturales no alcanzan la abundancia esperada.

Ha llegado el momento [illegible] de estos 30 años de experiencia [illegible] será [illegible] en 1948.

Este artículo, así concebido, está [illegible] en 1948.

[illegible] Tablas [illegible] Nota [illegible] de Medicina, Cirugía y Especialidades. [illegible]

Talice [illegible] Hongos [illegible] de Medicina, Cirugía y Especialidades. [illegible]

Los hongos son plantas, pero plantas singulares, pues carecen de clorofila, el portentoso pigmento verde que permite, aprovechando la energía solar, fabricar almidón y otras sustancias complicadas, a partir de [illegible] y del agua. Por lo [illegible] tres reinos, animales o plantas. Muchos de ellos, microscópicos, producen, así, enfermedades diversas más [illegible] los [illegible] de los peones, el "pie de atleta" en el boxeador, las frecuentes tiñas de los [illegible], la actinomicosis en las quijadas de los vacunos, etc.

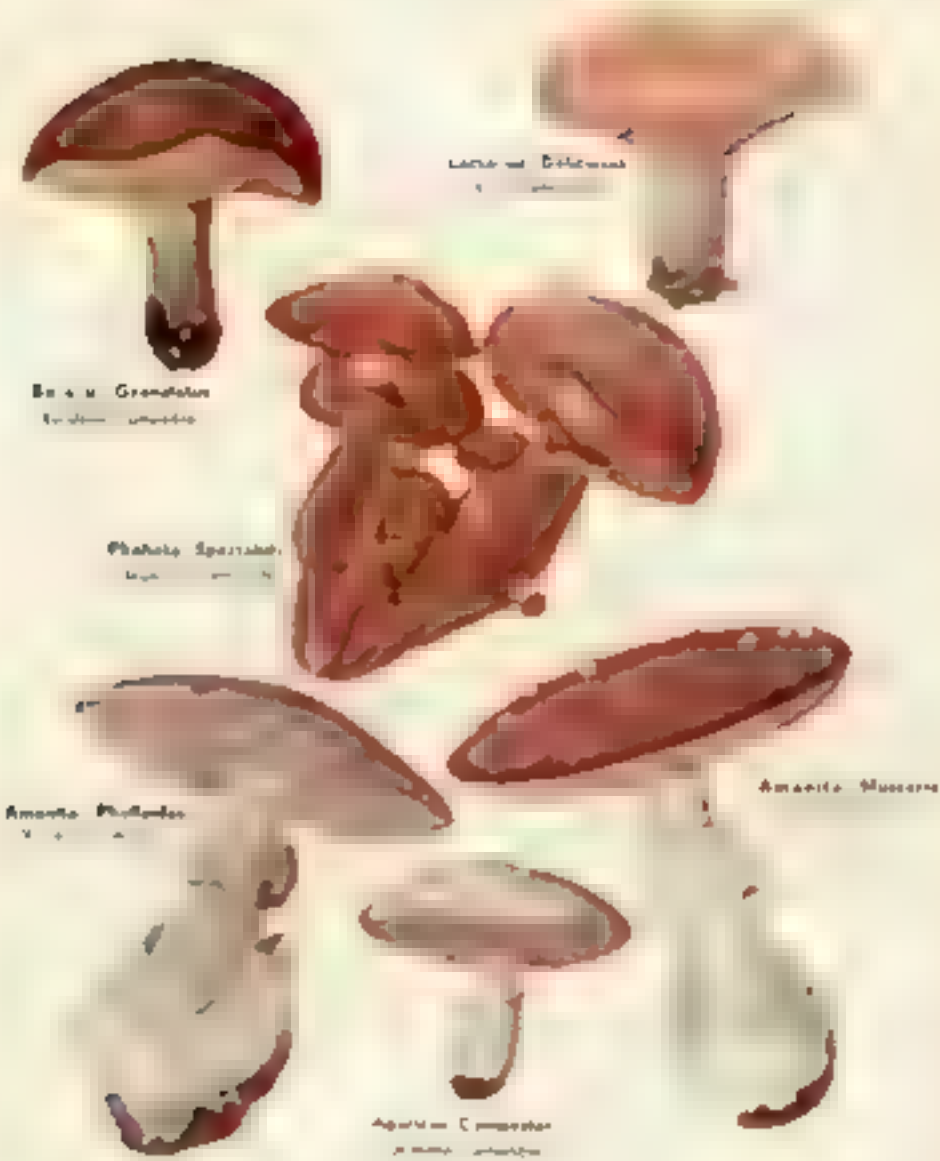
También son hongos microscópicos los que nos procuran esas drogas maravillosas de todas conocidas [illegible] penicilina, estreptomicina, [illegible] hongos [illegible] que interesan en la [illegible] del vino, del [illegible] del queso, etc.

Pero aquí nos interesan solamente los hongos más grandes, los que se ven a simple vista, los llamados es-

[illegible] comestibles para más de ellos [illegible] de Hongos comestibles [illegible] Montevideo, Imprenta Bosch.

Producción en toneladas, de arroz en la República: 34 402,4

[illegible]


Amanita Muscaria
Amanita Phalloides

[illegible] o macromicetos. Los que se comen! Digamos, mejor, los que pueden comerse!

CARACTERES GENERALES

[illegible]

El cuerpo de los hongos superiores se puede [illegible] en forma de hilos ramificados, [illegible] es decir que mide, equivalente a la [illegible] [illegible] del suelo, por el [illegible] el micelio [illegible] Este micelio [illegible] inferior, lleva una *red* [illegible] *hifillas*, en tubos paralelos, sobre los cuales se insertan los *esporos* o *gérmenes* realmente reproductores, muy resistentes, sólo visibles con el microscopio.

Es fácil comprender ahora, la vida completa de los hongos. Los hilos o filamentos del esporo [illegible] pueden crecer y ramificarse como una red, bajo la superficie de la tierra, durante años. [illegible] Dichos crecimientos se hace [illegible] en lugares determinados en asociación con las raíces de ciertos [illegible]

Cuando [illegible] condiciones son favorables [illegible] el [illegible] esos filamentos forman botones que emergen en alameda hasta la superficie y [illegible] el aspecto de la mata "hongo" [illegible] Este tiene [illegible] vida muy corta: forma millones de esporos los cuales, diseminados sobre el suelo, pueden [illegible] nuevas colonias, desarrollar luego bajo la tierra [illegible] filamentos. Así se cierra el ciclo de su vida.

El cultivo de ciertos hongos superiores, agárico o "champiñón" por ej., es posible. Se hace industrialmente en Europa, EE. UU., en la Argentina y últimamente, también en nuestro país, en reducida escala.

Los hongos [illegible] aparecen en [illegible] apropiadas del año, [illegible] *gos de bosques, primavera y principios del verano para los hongos de* [illegible]

Las especies silvestres [illegible] del [illegible] de hongos [illegible] en Europa, crecen sobre todo [illegible] todas las mejores se adaptaron a nuestro clima. La especie con la cual se hace, por ejemplo, el conserve del famoso hongo seco italiano, *Boletus edulis*, no existe en el Uruguay.

Las especies abundantes de nuestros campos pueden, en cambio, con [illegible]

En el país crecen muchas especies de hongos, pero pocas en cantidad [illegible] por el aficionado. Hay especies comestibles y también especies venenosas [illegible] capaces de provocar la muerte.

La única manera de estar seguros es *conocer bien cada una de las especies comestibles y rechazar las* [illegible] Debe evitar toda especie que no sepa clasificar. Las [illegible] a las personas recomendadas antes de arriesgarse a probar especies que no se conoce o se conoce mal.

Producción de semillas de algodón en la República: 21 250 kgs.

Cámara Comercial Agropecuaria 1951

[illegible]

[illegible]

[illegible]

que son pocos) y a distinguirlas de las venenosas (que son también muy pocas).

En la lámina colorada que acompaña esta crónica se representan las especies principales de ambas categorías.

Arriba a la izquierda

Boletus granulatus nombre científico [illegible] comestible.

Nombres comunes: "hongo pastel" [illegible] "[illegible]".

Sombrero carnoso, [illegible] blando, de 4 [illegible] centímetros de diámetro, de color [illegible] amarillento, [illegible].

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

Abajo a la derecha

[illegible]

Nombres comunes: "[illegible]".

[illegible]

Producción de heno de maíz (Choclo) en la República: 6 565 230 kgm

Carne compacta, quebradiza, de blanca se vuelve anaranjada al aire.

Olor agradable y *sabor* un poco acre.

Crece en los pinares en otoño y principio del invierno, solitario o en grupos. Abundo en el bajo del pino y en menos es gente que las "cepas" en cuanto a humedad.

En el centro:

Pholiota spectabilis (nombre científico) comestible mediocre.

Nombre común: "hongo del eucalipto"

Sombrero carnoso, compacto, recio, de diámetro no menor de 10 cms. cuando está bien desarrollado, de color amarillo dorado, cubierto de escamas más oscuras.

Himenio amarillo, amarillo o ferruginoso.

Pie largo y colmado, fibroso o escamoso, con un *anillo* amarillento.

Carne amarilla.

Olor débil agradable, *sabor* un poco amargo.

Esta especie es una de las más propagadas en el país. Crece sobre todo entre los eucaliptos, en otoño generalmente. Sólo pueden utilizarse en la cocina los ejemplares jóvenes.

Abajo a la izquierda

Amanita phalloides (nombre científico) hongo venenoso mortal.

Nombres vulgares: "amanita bulbosa", "hongo verde".

Sombrero carnoso, en madurez, de diámetro no inferior a 10 cms. en el adulto, de color verde aceituna, raramente amarillento, estriado con fibrillas parduzcas que parten del centro.

Himenio desigual, siempre blanco.

Pie largo (8 cms.), cilíndrico, carnoso, blanquecino, ensanchado en su base. En la parte superior tiene un anillo blanco amarillento, rasgado y replegado alrededor del pie.

Su base está envuelta en una volva gruesa, blanquecina.

Carne parte característica, a menos, enterrada (hay que arrancar con precaución), bastante espesa, recio, blanquecinamarillenta.

Carne blanca.

Olor débil, *sabor* casi nulo.

En nuestro país este hongo fue hallado en Punta Ballena (Parque Lussich), en la Floresta (Parque Rodríguez) y en el Parque Rodó. Aparecen el otoño con siempre alrededor de robles. [illegible] de los casos de muerte por ingestión de hongos son debidos a esta especie. Un solo sombrero puede causar la muerte de toda una familia.

Abajo en el centro:

Agaricus campestris, excelente comestible.

Nombre común: champiñón, champiñón de cuchía, "hongo del campo", etc.

Sombrero globuloso de 3 a 15 cms.

Producción, en tons., de girasol de 1.a y 2.a en la República: 118.360,0

(Cuna Gabinete Agropecuario 1[illegible])

de diámetro, carnoso, seboso, blanquecino, a veces un poco parduzco.

Hojillas numerosas, apretadas, *blancas* al principio, luego rosadas, finalmente *pardo-negruzcas*.

Pie cilíndrico, lleno, no muy largo, ensanchado debajo, blanquecino, con *anillo en su parte superior*.

Carne espesa, blanda, blanca.

Olor agradable, sabor agradable.

Se encuentra frecuentemente en el Río de la Plata, sobre todo durante la primavera; crece en los desiertos de campos y praderas siempre en lugares abiertos donde hay abono de caballo; se presenta aislado o en grupos, o forman las "rondas de brujas", es decir en círculos.

Especies vecinas, también comestibles, crecen en los bosques.

Abajo a la derecha

Amanita muscaria: nombre científico venenoso.

Nombre vulgar: "hongo colorado", "mata-moscas".

Sombrero carnoso, *espeso*, primero en forma de huevo, luego convexo, y después *semiplano*, *rojo* cubierto de verrugas *blancas*.

Hojillas numerosas, blancas.

Pie cilíndrico, largo, liso y blanco con un anillo blanco.

Volva a veces al bulbo del pie (roletes blancos en el círculo).

Carne blanca.

Olor dulce, agradable. Sabor [illegible]

Especie muy abundante en otoño en los pinares del Este y de Carrasco; es muy fácil reconocerla.

Venenosa, aunque no mortal.

Dos o tres especies no representadas aquí, pero muy conocidas, merecen una breve mención.

a) una de los campos: las "esponjas" o "cepas de tabo" o "hongos-dedos" que pueden confundirse cuando son jóvenes y compactos, es decir blancos al corte, no cuando se han transformado en una bolsa llena de un polvo oscuro, millones de esporas.

b) otra de bosques: las llamadas "trufas" de los bosques arenosos, o "rosterodemas", que en realidad nada tienen que ver con las verdaderas trufas francesas o italianas. Pueden comerse cuando jóvenes.

LOS HONGOS EN LA ALIMENTACION

Mucho se ha discutido sobre el valor nutritivo de los hongos. La verdad, también aquí, está en el término medio: constituyen un alimento no despreciable, pero no de fondo. Nadie discute, en cambio, que tienen un inmejorable valor como alimentos auxiliares y, sobre todo, como condimentos sanos, substanciosos y muy amenos apetitosos. Esto debe tenerse muy en cuenta, ya que casi en nada de los condimentos se puede ser apreciado con tan escasos establecimientos [illegible]

A pesar de ello, el consumo general de hongos en nuestro país es

Producción de hongo de feterita y otros sorgos en la República: 3:366 380 kgs.

todavía escaso por insuficiencia de información. Podría ser mucho mayor si los habitantes del Interior, especialmente, se acostumbraran a aprovechar los numerosos "aparicios" que crecen en los campos y praderas donde pastan caballos.

Los hongos que se venden en los mercados tienen garantía para el consumidor, pues están sometidos a la inspección municipal.

Gastrónomos y cocineros se han ocupado bastante de los hongos, en todas partes, incluso entre nosotros. Se prestan para ser consumidos de muy diversas maneras. Sólo podemos dar, en esta nota, algunas indicaciones generales.

No aconsejamos comer los hongos crudos, pues no es fácil digerirlos en tales condiciones.

Para la cocción conviene seguir algunas reglas:

a) previamente elegir los ejemplares adecuados, eliminar la base del pie, limpieza del sombrero, lavado rápido, secado con paño, cortarlos si son muy grandes.

b) sin añadir agua, cocinarlos por lo menos 20 minutos en sartén con manteca o aceite, o a la parrilla. Agregar pimienta, perejil y sal en el momento de servir.

También pueden utilizarse —como es bien sabido— los hongos en conserva o secos, mediante las fórmulas comunes.

$ 156.242.948.81

es el importe abonado por concepto de indemnizaciones por el Banco de Seguros del Estado hasta el 31 de diciembre de 1952

Producción de algodón en la República 32 581 kgs.

Previsión

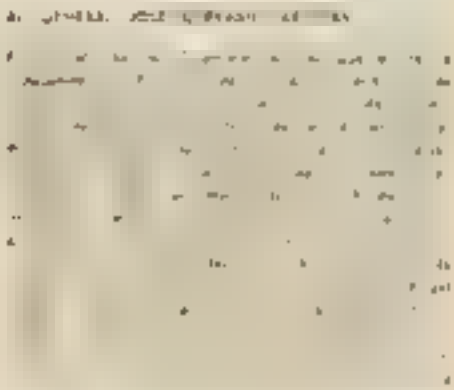
...y previsión también

SEGUROS CONTRA INCENDIO · ACCIDENTES DEL TRABAJO
SEGUROS DE VIDA · RESPONSABILIDAD CIVIL
CAUCIONES · SEGUROS MARITIMOS Y FLUVIALES
SEGUROS DE CRISTALES · SEGUROS RURALES
SEGUROS DE AUTOMOVILES · SEGUROS CONTRA ROBO
SEGUROS CONTRA ASALTO

BANCO DE SEGUROS DEL ESTADO

ESTATUARIA URBANA

DE MONTEVIDEO



ESTATUA DE LA LIBERTAD.

[illegible]

A JOSÉ PEDRO VARELA.

[illegible]

A JOAQUIN SUAREZ

[illegible]

AL DR. FRANCISCO SOCA

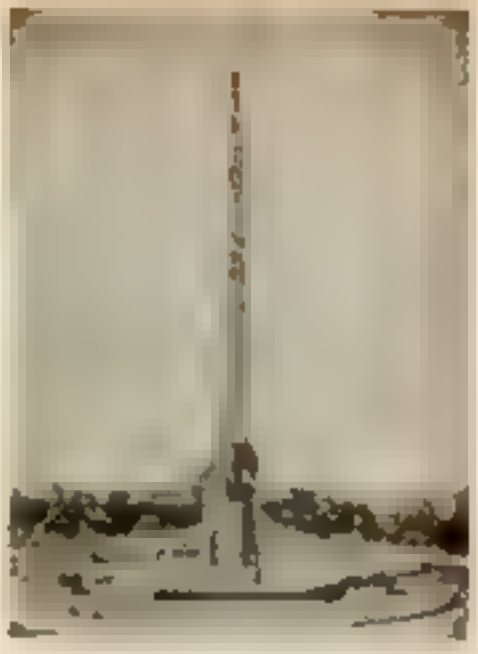
[illegible]

A LOS CONSTITUYENTES DE [illegible]

[illegible]

Al Dr. LUIS MORQUIO

[illegible]



AL GAUCHO

El homenaje del pueblo de la capital chaqueña [illegible] ciudadano y soldado que [illegible] por la [illegible] nacional. Bajo [illegible] de los [illegible] dos [illegible] en los [illegible] que [illegible] la [illegible] de la República. El monumento es obra del escultor nacional José [illegible] Zanotti. [illegible] Este [illegible] fue [illegible] en Francia [illegible] se [illegible] la [illegible] nacional. Emplazado en la [illegible] Carmen Justiniano Posse, en la confluencia de la Avenida [illegible] y la [illegible] Chacabuco, fue inaugurado el 25 de Noviembre de 1937.

A FRANCISCO VIDELA

[illegible]

A JUAN MANUEL BLANES

[illegible]

A FRANCISCO SANCHEZ

[illegible]

EL DAVID

[illegible]

A MANUEL LEDESMA PARÉDES

[illegible]

A: MÉRATIRO

[illegible]

LA CAMPITA

[illegible]

[illegible]

[illegible]

DEL MONTEVIDEO COLONIAL. «Los toques de "Ánimas" y "Queda"». — Muchos de los detalles de la vida se regulaban por los toques del campanario de la Iglesia. En vez de decirse, por ejemplo, "para las horas [illegible]", se decía "para el toque de oración" o "el de queda". [illegible] [illegible] [illegible] por la población [illegible] [illegible] [illegible] de los [illegible] del [illegible] la gente se [illegible] [illegible] [illegible] en la [illegible] calle [illegible] de [illegible] [illegible] [illegible] [illegible] [illegible] [illegible] [illegible] [illegible] [illegible] de "queda" [illegible] [illegible] [illegible] de [illegible] [illegible] de [illegible]. A esa hora [illegible] [illegible] [illegible] [illegible] [illegible] de [illegible] de calle y [illegible] [illegible] [illegible] de [illegible] [illegible]. — R. F. R.

Propiedad alquilada en la Avda. Agraciada N° 1161, de Montevideo.

ALGUNAS PROPIEDADES DE RENTA DEL BANCO DE SEGUROS DEL ESTADO

Reproducimos las fotografías de algunas de las propiedades de renta del Banco, que constituyen una parte de sus reservas técnicas de seguro de vida.

De acuerdo con el Art. 16 de la Carta Orgánica, el Banco debe invertir una parte de sus reservas técnicas de seguro de vida, en bienes raíces productores de renta.

Propiedad alquilada con frente a las calles Rio-Negro, Colón, Pérez Castellano y Rambla Rpca. Francesa de Montevideo.

Propiedad ubicada en la calle Joaquín Requena N° [illegible] esq. Lavalleja, Montevideo.

Propiedad ubicada en la calle [illegible] N° [illegible] de Montevideo.

Propiedad ubicada con frente a las calles Luis Piera, Trinidad Narvaja, Yaro, Laura Muller, de Montevideo

Propiedad [illegible] en la calle [illegible] Nº [illegible] de Montevideo

Propiedad [illegible] en la calle Juan [illegible] Nº [illegible] de Montevideo

Diagonalis de Letra. Propiedad ubicada en la calle Letras

Propiedad ubicada en la calle Ellauri Nº [illegible] de Montevideo

Propiedad ubicada en la calle Juan M. Blanes N. [illegible] de Montevideo.

Propiedad ubicada en la calle Carlos [illegible] de Montevideo.

Propiedad ubicada en la calle [illegible] N. [illegible] de Montevideo.

Propiedad ubicada en la calle [illegible] N. [illegible] de Montevideo.

Gran Hotel Fernando

Propiedad ubicada en la calle Río Branco
N° [illegible] de Montevideo

Propiedad ubicada en el Boulevard Artigas
N° [illegible] de Montevideo

Propiedad ubicada en la calle Uruguayana
N° [illegible] de Montevideo

Propiedad ubicada en la calle Ituzaingó
N° [illegible] de Montevideo

por JAVIER DE VIANA

La Herencia del Tío Filemón

El cuento que reproducimos, fue escrito especialmente para este Almanaque por Javier de Viana y apareció en la edición del año 1916.

Desde chiquilín, don Macario Bengochea había hecho maletas con sus actividades, distribuyendo por peso igual, de un lado el trabajo y del otro las diversiones.

A un hombre que es hombre, y más aún si ese hombre es un gaucho, no le debe asustar ninguna labor, así fuese más pesada que un toro padre y más peligrosa que galopar por el campo en una de esas noches en que el rayo se entretiene en pasear rayos sobre la tierra.

Si el deber ordena pasar cuarenta y ocho horas sin apearse de caballo, sin comer y sin dormir, calado por la lluvia, amoratado por el frío, se aguanta, y a cada vez que el hambre, el sueño, el cansancio, se presentan con ánimo de interrumpir la tarea, se les pega un chirlazo, como a perro importuno, diciéndole:

—Ladiate ehe, que pa pastar una rodada, sobra con los tacuruces del campo y los aspros del camino.

Mas, cuando los clarines tocan rancho, hay que llenar la panza con lo mucho y lo mejor, empujando hasta donde quepa, como quien hace chorizos, apretando hasta que no quede gota de aire, como quien amasa queso.

Y cuando tocan a divertirse, en el armonioso bullicio del baile o de las carreras, o en el silencio de las carpetas y los velorios, sin preocuparse de aflojarles la cincha a los pingos de la imaginación y el sentimiento, ¡A galope tendido por el amplio y bien camino real de los placeres, con absoluta despreocupación de cuanto va quedando detrás de aquel de caballo!

Él lo expresaba en su parla gráfica:

—La vida pa ser linda, y ser como debe ser, ha de tener comparancia con las vapas de las cintas: entre argolla y argolla un corredor.

Así fue el trayecto de muchos años, manteniendo siempre el equilibrio prudente las dos alas de la alforja.

Mas, al traspasar la portera de los cuarenta, empezó a romperse la armonía.

Del nacimiento hasta los veinte, los años marchan al trancó; de ahí hasta los cuarenta, trotean; y más p'adelante le meten galope tendido.

Hacía ya tiempo que don Macario vivía a galope a toda rienda. La sección trabajo quedó reducida al mínimo, y a medida que iba decreciendo, iba inflando la otra. En su casa, las fiestas se sucedían sin interrupción, no faltando nunca un pretexto para justificar el jolgorio. Todas las fiestas del calendario eran puestas a contribución, lo mismo que

todos los aniversarios familiares y una multitud de acontecimientos, como la terminación de la cosecha o de las bierras, la doma del potro "firmado en una pesca", el triunfo del potro, cuando triunfaba y el desagravio al potro por haber "perdido injustamente"

El caso es que, como mínimo, una vez por semana el gran horno se tragaba un carrada de espinilla, para dorar en sus entrañas el co-

pioso amasijo, las tortas, los bizcochos y los lechones; en tanto al frente, otra carrada de estomilla, fabricaba montañas de brasas para la larga y difícil operación de asar los "con cuero" y mientras en los fogones de la cocina, bramaban las ollas con los vientres llenos de gallinas destinadas al indispensable guisado con arroz.

Con semejante banquetes continuo, todo el mundo estaba gordo en la Estancia del Perdenal y, de ahí que todos, siguiendo el ejemplo del patrón consagraran al trabajo el menor tiempo posible.

Después de un ropioso almuerzo sería una iniquidad privarle a un hombre de la larga siesta reparadora y tras una noche de baile, juego y chupandina, sería obligar a la peonada a montar a caballo e ir a recorrer el campo.

Doña Tolentina, quien, contagiada con la glotonería de su esposo se había convertido en pesado ballenúrico, abandonaba la cama para despatarrarse sobre su amplia y sólida mecedora, en la cual permanecía tomando mate hasta que llegase la hora de sentarse a la mesa.

Jesús, hija única del prestipotente matrimonio, en poseer el caudal adiposo de sus progenitores era, sin embargo, tan perezosa como ellos. Para bailar y charlar con los amigos, era incansable, pero por natural consecuencia de su derroche de energías, encontrábase durante todo el resto de la semana sin ánimo para hacer nada, ni siquiera el aseo y compostura de su persona.

¿Para qué lavarse, ni peinarse, ni engalanarse cuando en las pocas horas que permanecía fuera del lecho, sólo la veían los "viejos" y el personal de la casa?

Hasta los perros y los gatos estaban gordos y siempre alitos. Por eso los perros, desprocupándose de

sus deberes pobriacos cuando no comían dormían, y a cualquier hora del día o de la noche podían acercarse al guardo para, no ya un forastero silencioso y prudente, sino una hanca numerosa y bullicienta, sin que e los llevara el estorbo más allá de abrir un ojo y lanzar un gruñido.

Los gatos, por su parte, no interrumpían el placido ronroneo ni aún cuando los ratones pasaran por sus narices o brincaran sobre sus lomos. Como los ratones también estaban gordos, mostrábanse igualmente alegres.

Los bueyes, que tata vez se movían, y que cuando los uncían era para exigirles corta y liviana labor, rompían en gordura y gallardía, con los caballos de la tropilla del corral, tan desbaratados al trabajo que cada vez que los enchiquitaban todos hasta los mutungos de cabeza la mora y dientes en bandeja, mataban potros y nunca faltaban en hinchar el lomo y dar unos cuantos coces ofensivos al iniciar la marcha.

* * *

En la amplia sala, donde cuatro lámparas a querosene compiten con veinte velas de sebo, no a quien da más luz, pero sí a quien produce más y más pestoso tufo. La alegría crepita como un paquete de cohetes chinescos. Ríen las primas, lloran las hermanas, acompañadas por el ruido acompasado de los pasos de los danzantes y hay murmullos que semejan el pintado aletear del pinzón, y hay cosas trinadas que recuerdan la salutación de las calandrias, en la umbría de la selva al día que nace.

El baile está en su apogeo y don Macario no cabe en sí de satisfacción.

—¡Arsina me gusta ver estar la morada, y si no fuese porque me pesa mucho el mondongo, ya me le habría prendido a este chotis que me está haciendo cosquillas en los tobas!

—Recuerdo que en un tiempo usted era más bailarín que un trompo, —contestó un viejo gaucho adulador.

—¡Como un trompo! —Bailar que despatrimaba las parejas, alrededor cuando pa el solo. —¡A ver, cuida ta! —Alcánzale la bineta a mi compadre Ramón! —¿Quiere pilar compadre?

En el mas silencioso y decente rincón de la sala, Gregorio permanecía de pie, inerte, hombro apoyado a muro, los brazos caídos a lo largo de cuerpo, inclinada sobre el pecho la cabeza y con visible expresión de aburrimiento y de tristeza en el semblante.

Entre aquella apiñada muchedumbre sólo había una persona que le interesaba, su prima Josefa. Josefa, ora en brazos de un galán, ora en los de otros, pasaba y repasaba junto a él, cuchicheando a veces en los oídos de la zanga, con mucha, su adversario, y era su novio.

Cinco o seis veces había ido a "sacarla" y en todas recibió idéntica respuesta.

—Ya está estoy comprometida.

—¿Y pa la que viene?

—Creo que también estoy comprometida. Déjame cumplir con los forasteros, que a vos te sobra tiempo. Además ya sabes que no conviene que tata manoseé nuestras relaciones. Ya mi gusta que la vieja ha oído algo. Hasta luego.

Fué entonces cuando Gorgonio optó por irse a refugiar en el más oscuro rincón de la sala, para poder, sin mostrar a los demás la miseria de su sufrimiento, seguir contemplando a la ingrata adorada.

Extraño novio era él. Novio de entre semana, clandestino, considerado por Jovita como un vicio incontrolable, algo así como la camaradería de la niña de la casa con la sirvienta, camaradería que debe desaparecer en absoluto ante la presencia de las visitas; amistad igualitaria en la chismografía del fogón de la cocina, pero que no podía transponer las puertas de la sala, dentro de la cual era locuaz poner ambiente entre las dos distanciadas categorías: la "niña" y la "piona".

Cruelmente herido en su cariño y en su orgullo, luchaba el mozo entre el deseo de marcharse impulsado por el amor propio ofendido, y la orden de permanecer allí, dada por el torcedor de los celos.

Estaba a punto de triunfar el primer impulso en el instante que Jovita fue a pasar junto a él, dirigiéndose a las habitaciones interiores.

Tanta tristeza notó expresada en el rostro de Gorgonio que se sintió conmovida y se detuvo para decirle afectuosamente:

—Te escribo la primera poico que venga.

—¿Pa qué? —replicó él con amargura— pa que, si ya veo que la planta que cariño se ha acao en ta rotaron.

Irritose ella:

—Siempre has de hablar cosas bobas, siempre has de andar con ese aire triste de lechuzón y siempre has de andar llorando achaques y miserias como una vieja pedigüeña!

—Porque te quiero.

—También te quiero yo, y estoy contenta y me río y me divierto.

—Porque no sentís el verdadero querer.

—Si el verdadero querer obliga a estar siempre con cara de sepulturero y a pegarse las vistas con cuscurrí'e cebolla pa que se enllenen de agua cuando una no tiene deguna gana de llorar, renuncio al querer. Yo soy así.

—Yo desearía que fueses de otra laya.

—Vos me querría porque me encontrás bonita, simpática, alegre, pero pretendés que sea bonita, simpática, alegre, sólo pa vos; pretendés que sea pa vos un jilguero cantor, de linda pluma y saltarín, y pa los demás una lechuza rebelona, empacada, muda... Pensar así y querer ordeñar una mosca son locuras iguales.

Gorgonio no encontró la réplica. Todo lo dicho por su prima parecíale falso, sofístico, malo, pero en la cartuchera de su ingenio faltaba la munición para contestar con eficacia al ataque.

—Hasta luego —dijo ella— vení a sacarme en la primera polca.

Y se fue.

El esperó.

Los guitarreros tocaron una mazurka, después un vals, a continuación habanera, más adelante otro vals, y otra mazurka y otra habanera, y, por último, un pericón, en las variadas figuras prolongaron la fiesta hasta que, a eso del nuevo día entró por puertas y ventanas, atorgonando a compases y velas. Fatigados los "musiqueros" y los bai-

lacines, terminó la jarana, sin haber dejado sitio para la pena que Gorgonio esperaba hallar con su novia.

Durante toda la noche, nadie, y su novia menos que nadie, se habían preocupado en lo mínimo de Gorgonio.

Y sin embargo, don Macario había tomado como pretexto de la "corrida" y la "tertulia", el nombramiento de su sobrino Gorgonio.

* * *

Cuando el mozo regresó a su casa, ya el sol iba trepando la cuchilla del cielo. Aunque no había pegado los ojos en toda la noche, no hizo más que cambiarse las prendas domingueras por las habituales del trabajo, y echándose a hombro la azada se encaminó a la huerta y se puso a continuar la carpida del extenso sembrado de papas.

Sabía perfectamente que su padre no le reprocharía unas cuantas horas soladas al trabajo para satisfacer la necesidad juvenil de divertirse; pero no su concepto del deber, ni el estado de su espíritu le permitían ir en busca de reposo.

Siempre había tenido por su austero padre el más respetuoso cariño y se reforzaba siempre y en todo en emularlo.

Eran dos camaradas. Don Filemón, cuantas veces tenía que referirse a su hijo lo designaba afectuosamente:

—Mi amigo Gorgonio.

Esa vez Don Filemón prolongó más que de costumbre su "recorrida" del campito, entretenándose en contar las ovejas "abichadas" numerosas en aquella época. Llegó a la casa pasado el mediodía. Se sentó a la mesa y ordenó a la vieja negra que acababa de llevar la fuente de puchero:

—Anda ver si Gorgonio se va a levantar, o si quiere que le lleven la comida al cuarto.

—El niño Gorgonio está trabajando en la chacra.

—¿Ya se levantó?

—No se acostó. Apenas que llegó del baile no hizo más que cambiarse ropa y ir a carpir las papas. Ni siquiera quiso tomar. Yo le ofrecí: "¿Quieres que te cebe unos amargos?" ... y él me respondió de esta forma: "Gracias, tía Juana, dimasiado he tomao anoche". Y se fue a trabajar. Ahora es, pues.

—Bueno, anda avisarle que la comida está en la mesa.

—Voy diendo, —respondió la negra, y luego, retrocediendo desde el umbral de la puerta agregó con aire misterioso:

—Mire patrón, pa mí que al niño Gorgonio le pasa algo. Lo veo muy chito y agachao como un pollo con moquillo. Pa mí que es resfrío de tagua.

—Bueno; ... Andá llamarlo, que la comida se enfría, y no te metás en lo que no te importa.

Asustada por aquella insólita violencia del patrón, la viejecita corrió hasta la puerta, pero antes de salir exclamó:

—Yo no me meto, patrón, porque yo soy una pobre negra vieja más redonda que argolla'e lazo. Pero pa mí que al niño Gorgonio le pasa algo, y que este debería meterse.

Pocos minutos después entró Gorgonio.

—Buenos días, tata.

—Buenos amigo Gorgonio.

El amigo Gorgonio, mostróse sin-

gularmente triste y silencioso durante el almuerzo, a cuyo término don Filemón habló de esta forma:

Amigo Gorgonio, hace tiempo que uste anda con un entripao muy grande al cual es preciso aplicarle una buena medicina, y uste no debe olvidar que los amigos son pa las ocasiones, y que mejor amigo que su padre, no ha tener en el mundo.

Nada me pasa tata, —tartamudeó el mozo.

—Tan grande es el pedazo'e pulpa que lo tiene ahorao, que hasta l'obliga a mentir. A uste que siempre supo decir verdá.

Hay cosas tata que no se deben decir.

Hay cosas tata que no se deben hacer, pero una vez hechas caiere aguantarse como varón, escondiendo una herida de su corazón. Pero no perdamos tiempo a qué... ¿Ya está enamorao de la prima Jovita?

¡Hasta los corazones tata! ...

—¿Y ella te cabresteó?

Parece que sí, pero siempre me dice que hay que disimular, porque los viejos no serían conformes.

¿Y se hacen el amor a escondidas? Lo desconocería, amigo Gorgonio. Yo le enseñé que un hombre honrao debe viajar siempre por el camino real y a la luz del día. Solo quien tiene delito marcha escondido en el poncho negro'e la noche cortando campos y pasando alambrado. Y hay que tener vergüenza pa no hacer una mala acción, no pa en pensarla.

Luego suavizando el tono, el viejo prosiguió:

—Yo creo que mi sobrina no es la mujer que le conviene, pero como se que lo que el corazón elige la reflexión no lo cambia, hoy mesmo viá ver a mi hermano y le hablaré derecho viejo, como deben hablar los hombres.

Don Filemón era la antítesis física y moral de su hermano don Macario.

Era alto y flaco, serio, parco en todo. No fumaba, no tomaba alcoholes, no frecuentaba las pulperías, no tuvo jamás un "parejero" y no conoció otras carnes femeninas que las de su esposa, muerta al dar a luz su único hijo, Gorgonio.

Su padre les dejó al morir muy reducida herencia: quinientas hectáreas de campo y unos pocos animalitos correspondió a cada uno de los dos hermanos.

Don Macario, [illegible] al [illegible] a la vida [illegible] que al trabajo [illegible] metódico despilfarró en poco tiempo las tres cuartas partes de su modesto patrimonio.

Empero, su casamiento con Tolentina, una jovencita poco agraciada pero [illegible] una hipótesis [illegible], la convirtió, del sábado al domingo en acaudalado estanciero, mientras su hermano mayor proseguía en su [illegible] por [illegible] progreso visible.

Tal era la situación respectiva de los dos hermanos, cuyas relaciones, dicho sea de paso, si siempre fueron cordiales aunque fueron íntimas, en virtud [illegible] don Macario [illegible] don Filemón [illegible]

[illegible] don Macario [illegible] extremadamente alegre, bonachón, pero no sopor-

nia abordarle al siguiente día de una fiesta, pues el exceso de comidas y de alcoholes, poniando de un humor de perros. En la jarga de la tíspera, quedó lechó que "entonces l'estaba pasando en la barriga", y ella tal cantidad de vino y caña, que ya había concluido no barril de agua sin lograr extinguir el incendio que le devoraba las entrañas.

A las primeras palabras de don Filemón trató de evadirse proponiendo posterior la discusión del asunto pero el otro con su terquedad de hombre metódico, habituado a hacer las cosas en su debido tiempo, insistió.

Yo propongo. Vos decidís. Pa responder si o no, no carece necesita de abogan.

Güeno, ¡pues no! Fue la categórica contestación de don Macario, expresada con una violencia poco común en él.

Luego, intentando dulcificar la brusquedad de su negativa, explicó:

No puede ser. Y lemon. Escuchame y verás que me asiste razón. Pa cuan tosos yo soy un hombre rico pero la verdá es que tengo más deudas que capital, y no abrigo mas esperanza e salvarme como no sea antes haciendole un glorioso casamiento a Jovita antes de que el pazo se entere de que estoy partido pa el eje. ¿La razón?

—Mirá que yo tengo algo que dejarle al muchacho. Algo que no es tan poco.

—Pa vos, hermano. Pero no pa mí.

Todo lo que vos podás dejarle, —agregó— me lo fundo en dos comilonas.

¿Última palabra?

—Yo no tengo más que una.

¿Y no te parece que sería justo consultar a Jovita?

No me parece. Ella hará lo que yo mande.

—Respeto tu parecer, —respondió don Filemón— y sin demostrarse agraviado se despidió de su hermano para ir a transmitir a Gorgonio el fracaso de su misión, que, por otra parte, él preveía.

El mozo escuchó con serena entereza el relato de la entrevista, y cuando el padre interrumpióle:

—Que pensás hacer? —el contestó:

Necesito hablar con ella. Si ella me quiere como yo la quiero, consentirá en ser mi compañera, pobres o ricos, pese a quien pese. Alegá las mismas razones de tío Macario. Irradiá la seguridad de que he colocado mal mi cariño y tratá de salvar aunque más no sean las apariencias.

—¿Es hablan los hombres? —dijo el viejo poniendo su callosa mano sobre la cabeza del hijo; y en seguida, con angusta solemnidad, sentenció:

Pero no olvidés que los hombres, los verdaderos hombres, están obligados más que a decir lo que sienten, a cumplir lo que han dicho.

* * *

La entrevista de Gorgonio con su novia fue breve y decisiva.

—¿Sabés lo que conversamos tata y tío Macario?

—Sí; mama me contó todo, ordenándome que rompa mis relaciones con vos inmediatamente, porque nosotros, con juntar nuestras pobrezas la vamos a pasar pescando sapos en el arroyo e la vida.

—¿Vos decís eso?

Juí mamá que dijo que había dicho tata.

—Entonces vos pensás lo mismo. Sin embargo tata dijo que el tenía su capitalito, y que a su muerte...

Sonriendo con cierta expresión despectiva, Juvita interrumpió:

—La herencia del tío Filemón? Una ritacra, unos muebles viejos, una mujeriita que no habrá de alcanzarnos para el consumo de tres meses y algunos pocos pesos que tenga ahorrados. Gorgonio vetiete Gorgonio, sí, le quiero bien, pero la vida se le va a los costos antiguos que pueda dejar tío Filemón, actual mucho pa nosotros, pero nada pa nosotros, acostumbrados a ser ricos.

Gorgonio, que se había puesto decididamente pálido, inquirió con voz breve y seca:

—De modo que... ¿hemos rompido?

—Tiene que ser... seguiremos siendo amigotes... y le tendió la mano que el mozo no se dignó tomar.

—Gracias, adiós, — dijo: que la suerte te dé el marido que merecés.

—Quien sabe, todo adelante... — insinuó ella, y el respondió con tranquila firmeza:

—Un vals que se rompe ya no se paga jamás.

* * *

Tres años transcurrieron y don Macario había ido a media rienda por el camino de la ruina. Apremiado por los acreedores, conocida su verdadera situación, — que él había intentado ocultar multiplicando la frecuencia y la esplendidez de sus fiestas, se encontraba ya al borde del abismo, cuando ocurrió el fallecimiento del tío Filemón. Juvita agriada, herida en su amor propio, por el sucesivo abandono de parte de sus múltiples galanes de la época en que la creían un buen partido, empezó a jugar menos despreciable la herencia del tío Filemón.

Sus padres compartían ese modo de pensar y los tres rivalizaron en esfuerzos para exteriorizar ante Gorgonio la pena que les causaba el infausto acontecimiento y las simpatías, el sincero cariño que le profesaban.

—Mi hermano Filemón no puede haber dejado gran cosa... pero quiera suerte con el tiempo en la mano no desprecia el caballo que le regalan porque no le gusta el pelo.

Misia Tolentina sonrió. Para ella cualquiera solución era aceptable con tal que le permitiese proseguir su vida holgazana de perro gordo, sin otro ideal que comer y dormir.

Juvita, que en su alma poco sensible al amor sentía, sino cariño, tampoco repulsión por su primo, se resignó también al remate modesto de su brillante concesión matrimonial.

En suma la herencia del tío Filemón era mezquina, pero las circunstancias impusieron la obligación de aceptar a... y en este sentido perfectamente concordes los tres miembros de la familia.

No consultaron a Gorgonio, dando por sentado que había de aceptar jubilosamente el honor y la satisfacción de casarse con su adorada prima.

Y se esperó el desarrollo de los acontecimientos, guardando discreta compostura.

Poco antes de fenecer, don Filemón había dicho a su hijo:

—En la caja de latón qu'está en el fondo'el baúl, encontrarás todo lo que te dejo: la propiedad de[l] pedazo 'e tierra que me dejó mi padre, y lo que hemos ido ahorrando con mi trabajo y el tuyo, amigo Gorgonio.

La familia de don Macario, que había escuchado esas palabras, no se movió de la casa.

Durante el velorio no abandonó [illegible] la casa, y en la casa quedaron instalados hasta el segundo día de la inhumación de los restos.

—¡Hay que atender al pobre muchacho, caramba! ¡Pa'algo semos los parientes!

Al tercer día, tras [illegible] el [illegible] con lágrimas [illegible], don Macario [illegible] a Gorgonio y le dijo paternalmente:

—Mira, muchacho... Yo comprendo qu'estás abatido... Pero es mi deber aconsejarte, que pa eso soy tu tío y tengo experiencia... El pobre Filemón ya se jué; aura hay que pensar en los vivos, porque por perra que sea la vida estamos condenaos a vivirla... Es tiempo que abras tu caja e'latón pa ver lo que te manda hacer tu finao padre, con respeto a sus bienes...

—Tiene razón, tío, —respondió Gorgonio y extrajo del baúl la caja de latón.

Poco pesaba. La abrieron. Sólo contenía papeles: los títulos de propiedad del campito, los certificados de los diversos animales adquiridos; los boletos de señal y de marca, y, finalmente, un sobre grande, dentro del cual había un documento prolijamente doblado y un papel garabateado por el viejo.

El papel decía así:

"Amigo Gorgonio: Con nuestro trabajo hemos vivido, pobremente, pero sin pasar necesidades. Vos nunca me [illegible] y yo nunca te rendí cuentas. Aura te las presento. El papel qu'está abajo'este esquela es el comprobante de un seguro de vida que yo hice hace veinte años. Cuando yo muera tendrás cincuenta mil pesos oro, con la presentación de ese papel. Te dejo esa fortuna, amigo Gorgonio y sólo te pido que sepás emplearla bien, [illegible] de honrado y trabajador..."

—¡Cincuenta mil pesos! —exclamó entusiasmado don Macario. Con esa suma podemos levantar las hipotecas del Pedernal, vos te ponés al frente del establecimiento, y

Y una vez casado... dijo tuna Tolentina.

Eso será lo primero. ¿No te parece, Josita?

Me parece... es decir... repuso lo parecía a Germán... respondió la chica con fingida entereza.

El mozo secaba las lágrimas que habían humedecido sus ojos, y luego, con voz firme, enérgica, respondió:

Sí. Lo primero hay que ser casarme. Formar un nido, pa no estar solo, en un punto más que trabajar, en una tría pa lumber y pa probarle al viejo querido que no me olvido de lo que me dijo: "Los verdaderos hombres están obligados, mas que a decir lo que piensan, a cumplir lo que han dicho."

Está bien eso... Y como tú habías prometido casarte

Con la hija del Chacarero Germán, después que este me negó la mano de Josita, Josita se me ha ido también, por eso con Juana, la hija del chacarero Germán, que me quiso un saber que voy a recibir cincuenta mil pesos de herencia del finado padre. Espero, Don Macario y tía Tolentina que nuestra pasión sea una pareja de casamiento.

Doña Tolentina y su hija quedaron mudas. Don Macario, sorprendido la amargura causada por aquella decepción tan inesperada, dijo:

¿Cómo no, sobrino? ¿Cómo no? ¿A habrá que hacer una comidona y una fiesta machona? Yo me encargo d'esto.

LOS PROGRAMAS TEATRALES DE 1933 Una buena noticia que convierte días gratos de este año en los teatros en el Teatro de la Comedia, día que Febrero 1933. Para el mayor [illegible] que [illegible] la [illegible] de [illegible] a [illegible] Teatro Nacional y Dirección Pública con la [illegible] de [illegible] [illegible] en los [illegible] Nacionales.

Ante todo [illegible] obtenido la [illegible] con [illegible] y [illegible] [illegible] cuyo [illegible] se representará [illegible] [illegible] Con [illegible] la [illegible] [illegible] en tres actos titulada: LA CONQUISTA DE CAST LA [illegible] obra [illegible] digna de [illegible] a la [illegible] y [illegible] de nuestros [illegible] [illegible] que [illegible] tomar desde que [illegible] hasta que [illegible] [illegible] y [illegible] [illegible] que ello se halla [illegible] a los [illegible] que [illegible] la Historia y las reglas [illegible] que [illegible] el arte dramático. Después la [illegible] Marcelo Martínez y el señor José Cansabeno [illegible] EL LANDU. Continúan una [illegible] [illegible] española del [illegible] LA PALANCA [illegible] [illegible] de su [illegible] [illegible] [illegible] obtenida por la señora [illegible] y [illegible] señor Cansabeno. Y finalmente, por el divertidísimo sainete LAS ASTUCIAS CONSEGUIDAS [illegible] a [illegible] 4.

Reseñas Históricas de los Departamentos de DURAZNO, FLORES, FLORIDA y LAVALLEJA

[illegible]

[illegible] por las respectivas Intendencias Municipales.

RESEÑA HISTORICA DE DURAZNO

En el año 1[illegible] el Cabildo de Montevideo gestiona la ampliación de los límites de sus jurisdicciones, invocando [illegible]

[illegible] **Oriental de la Banda Oriental.** [illegible]

Capilla de Don Diego González. **Bajo el patrimonio de Nuestra Señora de las Angustias levantada en el punto llamado de las Tres Islas,** [illegible] **Durazno.** [illegible] **de Indios y** [illegible] **religiosos,** [illegible] **feudal.** [illegible] **de la** [illegible] **entre** [illegible] **pobladas** [illegible] **Antiguo Indio** [illegible] **la Patria."**

[illegible]

H [illegible]

de, en ese primer lugar, [illegible] dos delegados [illegible] [illegible] [illegible]

en 1913 trajo su primera exposición en feria.

1912 Fundase el Club Uruguay, institución social prestigiosa.

1913 El 15 de enero, culminando gestiones de la Sociedad Rural de Durazno se crea la Estación Experimental de Experiencias de enorme trascendencia para el acervo ganadero del país y en la que el eminente sabio Dr. Miguel Rubino realizara su valiosa contribución científica al país.

1913. DURAZNO, en el mismo decenio de su evolución ofrece nuevamente espléndidas de una vida de progreso en el orden material y espiritual su moderno edificio Legislativo que honra la memoria del Dr. Miguel C. Rubino y que cuenta con cursos preparatorios y nocturnos, su moderna escuela Industrial y una Escuela Agraria, su Instituto Magisterial, numerosas escuelas, Biblioteca Pública, un magnífico campo de deportes, etc.

Es centro privilegiado de turismo por la belleza de sus playas sobre el río Yí.

RESEÑA HISTORICA DE FLORES

El establecimiento de Trinidad como núcleo poblado, podemos situarlo en el año 1804. Sus características iniciales son similares a las de los demás pueblos que se fundan durante la dominación española. Todos los datos convergen a afirmar que Trinidad no obedece a un deseo de las autoridades de necesaria colonización. Parte de una iniciativa particular, pues surge de la naturaleza con que quizá se han formado las ciudades primitivas cuando necesidades económicas, geográficas y aun religiosas impulsaban a los hombres a reunirse en un núcleo social.

Si bien Trinidad, por la fecha de su origen, podemos decir que es española, por su espíritu, por los hombres que desde su comienzo la integraron, podemos afirmar que es la primera ciudad que lleva en germen todos los problemas que determinan la Revolución, que conduce a la formación de nuestra Nacionalidad.

Por eso sus comienzos son oscuros, sujetos a errores. Llenos de incertidumbres, como la propia vida con la inestabilidad de los momentos vividos, momentos amargos. Llenos de sacrificios como fueron los instantes en que se forjó nuestra patria.

El comienzo de la vida de Trinidad está identificado con la figura excepcional del Teniente Don Manuel Flores, quien demostró un temple especial desde el instante en que llega a la cuchilla de Pintango para levantar un Oratorio. A través de los documentos examinados encontramos esos rasgos excepcionales humanos que revelan su espíritu de necesidad. Hasta el punto que en Comisión Auditora que rige los destinos de Trinidad en 1816, durante la Guerra Grande, al considerarlo como fundador del pueblo, de acuerdo con la escritura otorgada por Don Juan el 14 de Abril de 1804, lo califica de "buen vecino, filantropo, amigo de paz, sujeto y buen pastor".

Don Flores llega a la cuchilla de Pintango en 1804. A partir de esa instancia va a luchar por el establecimiento de sus posesiones hasta que el 1 de Abril de 1804 Don Flores le asigna todos los poderes "para repartir esas tierras a los vecinos que en ellas han poblado hasta el día y a los que en adelante quisieran poblar con excepción de las limpias que se señalan". Escritura sobre la cual se basan los títulos de propiedad de los solares que forman hoy la ciudad de Trinidad.

Por otra parte, en el año 1903, el Diputado por Flores, Don Antonio G. Lozzo presenta un proyecto para que, "desde el día 18 de Julio de 1904, fecha del primer centenario de la fundación del pueblo de Trinidad, capital del departamento de Flores" sea declarada ciudad con todas las prerrogativas consiguientes a su rango, iniciativa que fue sancionada por el Poder Legislativo con el cumplase del entonces Presidente Don José Batlle y Ordóñez. Las fiestas programadas para celebrar el primer centenario de Trinidad no pudieron realizarse a causa de la guerra civil que afligía en ese momento a nuestro país.

Es de hacer notar que esta última fecha no tiene ningún fundamento histórico en el pasado, teniendo solamente un carácter simbólico al identificarla con la fecha patria.

Quedan pues consignadas dos fechas de singular importancia en la vida de Trinidad: 24 DE ABRIL DE 1801 y 18 DE JULIO DE 1904.

RESEÑA HISTORICA DE FLORIDA

Fundación de San Fernando de la Florida. La primera fundación de la Florida se realizó siguiendo el viejo y clásico ceremonial que caracterizaba la ejecución de esos actos, en ostenta, solemne, aun dentro del cuadro humilde y pobre que vistió el acto. Hernando el Secretario remarcaba en el predio que se destinaría para Plaza Mayor, con asistencia de tres vecinos en calidad de testigos y del Párroco Figueredo, labró el acta capitular del 14 de marzo, fundábala don Hernando Suárez de Rondón, en la mañana del 24 de abril de 1801, y a nombre de su rey declarabla y era proclamada por el concurso presente, en "tres veces consecutivas".

La Declaratoria Inmortal de Piedra Alta. En Florida se constituyó el primer gobierno patrio el 14 de junio de 1825 bajo la presidencia de Don Manuel Calleros. A apenas dos meses más tarde, también en Florida, fué instalada la primera Asamblea, llamada "de Representantes", el 20 de agosto de 1825, presidiendo el presidente Don Juan Francisco Larrobla. Cinco días más tarde en un modesto ranchito, sede de sesiones de la Asamblea, se firmó las dos actas de la independencia, que luego se leyó solemnemente sobre la Piedra Alta.

Creación del Departamento. El Departamento de Florida se creó por ley 5 de julio de 1856, segregando su territorio del de San José. Ubicado en el centro de la República y limitando con los departamento de Durazno, Flores, Canelones, San José, Lavalleja y Treinta y Tres, debía tener, necesariamente, una gran importancia comercial. Por razón de su ubicación y por las especiales condiciones de sus campos, Florida se convertirá en uno de los centros ganaderos más importantes de la República.

En el año 1884, Don Juan Coifield, secundado por algunos vecinos de la villa, y con el apoyo de la Junta Económico Administrativa fundaba lo que es hoy la Biblioteca Municipal. En aquel entonces un movimiento para una gran voluntad y amor a los libros, como que hubo un momento en que fué sostenida por los propios lectores, que abonaban una cuota mínima de $ 0.[illegible], a manera de [illegible] para adquirir obras. Recién en 192[illegible] se le dió, por la Junta, una partida para su fomento de $ 10.00 mensuales. En la actualidad la subven-

cuya alcanza a $ 2.00 mensuales, y la Biblioteca depende de la Comisión Municipal de Fomento Cultural, cuya acción ha ampliado el radio de sus actividades, promoviendo actos culturales en pueblos del departamento. Cabe señalar asimismo, que dependen de dicha Comisión las Bibliotecas Populares instaladas en Berrondo, Isla Mala, Cardal, 25 de agosto, Mendoza, La Cruz, Chamizo, Fray Marcos, Cerrejas, Sauce del Yí, Cerro Chato y Nueva Helvecia, que cuentan con un promedio de 200 volúmenes cada una. El aporte primario fue hecho en su mayoría, por la Biblioteca Nacional.

El número de habitantes de los principales pueblos del departamento, es el siguiente:

Ciudad de	Florida	10 [illegible]
" de	Sarandí	5 [illegible]
Pueblo de	Cerrejas	2 [illegible]
"	25 de Mayo	1 [illegible]
"	25 de Agosto	1 [illegible]
Fray Marcos		[illegible]

RESEÑA HISTORICA DE LAVALLEJA

La villa de la Concepción de las Minas fue fundada en 1783 por Rafael Ceva del Puerto, ministro de la Real Hacienda Española con residencia en Maldonado. Debía dar destino a familias radicadas en aquel puerto, atendidas con cargo al erario. Había fracasado un intento de colonización en la Patagonia. Contento famosos gallegos y asturianos formaron la población inicial de Minas. Desde 1783 corre la versión de las riquezas minerales de la zona, versión que la municipalidad acepta. Expertos del Crown fueron enviados a realizar estudios y calicatas, instalando en la parte en que está situado ahora el Parque de Vacacionistas para funcionarios de la UTE.

El acuerdo del Cabildo de Montevideo, tomado el 2 de enero de 1810 con la aprobación de Artigas, por el cual se establecía la división departamental a centenal, incluía a Minas en la jurisdicción de Maldonado.

Por ley de 16 de junio de 1837 fue creado el departamento de Minas. Tiene una área de 17 [illegible] km2.

El 16 de mayo de 1888 la villa de Minas fue elevada al rango de ciudad. En la misma ley se decretaban honores póstumos al General Lavalleja.

El 20 de diciembre de 1927 fue promulgada la ley que denomina departamento de Lavalleja al que hasta entonces se llamara de Minas.

La línea del ferrocarril a Minas fue inaugurada oficialmente el 6 de enero de 1896. Asistieron a la ceremonia, el General Tajes, Presidente de la República, sus ministros, legisladores, etc.

La población actual de la ciudad de Minas ha sido calculada en unos [illegible] habitantes. No existe censo.

Los ciudadanos inscriptos en el Registro Cívico en todo el departamento alcanzan a 43.438. La inscripción de ese censo se descompone en la forma siguiente:

En escuelas rurales: 5.161 alumnos.

En escuelas urbanas: 5.191 alumnos.

Las poblaciones urbanas de Lavalleja, villas o pueblos, son las siguientes:

José Batlle y Ordóñez. Declarado pueblo con el nombre de Nueva Pérez, el 10 de abril de 1896. Desde el 10 de marzo de 1907 lleva el actual nombre de José Batlle y Ordóñez. Está situado en la 12a. sección, en el límite con Florida. Forma un solo pueblo con la Estación Nueva Pérez, pueblo situado en el departamento de Florida.

Solís. Situado en la 2a. sección, fue fundado en 1874. En el pueblo

[illegible]

fue fundado en 1906.

Zapatería. Situado en la 11a. sección fue fundado el 29 de junio de 1915.

Mercerías. Situado en la 8a. sección, fue fundado el 1 de febrero [illegible]

[illegible] sobre el [illegible] 1912, al reglamentar la [illegible] los ateneos, [illegible] el 5 de [illegible] corporativos. Funciona, además, su Liceo en Batlle y Ordóñez.

Centros docentes importantes en [illegible] Instituto Nor-

[illegible] del XIX Milenio

[illegible]

Extractado de "Chilcas en el Uruguay" de Mario Arredondo

[illegible]

Cuentos Breves y Chascarrillos

EL CUENTO CHILENO

Examen Ferrocarrilero

En una alejada región del Sur de [illegible] un nuevo para el [illegible] guarda-barrera. Todos [illegible] [illegible] prueba. Más [illegible] estudiante el [illegible] lo planteó así: [illegible]

[illegible] mandó con la bandera roja para que se detuviera [illegible] ro es que el hecho ocurra de [illegible] quiere la barra señales con el [illegible]

Bueno, pero estando natal quiere [illegible] el farol, lo encuentra [illegible] puesto y no puede verlo [illegible] voy a buscar a M[illegible]

¿Y qué es M[illegible]

Mi mujer [illegible] parecerle

¿Y para qué la cría a [illegible]

EXCUSAS

[illegible] un apuesto lo varios [illegible] se engrosa con una [illegible] sonriente se dirigió:

Qué has comprado [illegible] de pan [illegible]

CONSULTA

[illegible] pobre [illegible] de [illegible]

Trabajar en una maquina sin conocer su mecanismo y su funcionamiento es exponerse a sufrir graves accidentes

PRIMERO LA LIBERTAD

Se encuentran dos "rotos" amigos que no se veían desde tiempo atrás. Diálogos y preguntas de circunstancias hasta que sale el tema del trabajo.

—¿Así que has quedado cesante otra vez ?

—¡Por la mala que así es! Es bien injusto, te digo. Tomé trabajo un jueves y el sábado me dieron unos pesitos y para festejar el empleo, echamos unos tragos el domingo y también un poco el lunes para no "cortarla" de golpe que es malo pa'l cuerpo. El martes me dormí de tanto cansancio. Fui el miércoles al trabajo y el sábado pagaron jornales, justo que era el cumpleaños de mi compadre Lucho. Lo que te cuento que estuve muy malo lunes y martes, pero el jueves volví a la fábrica y el patrón me despidió porque no le serví con tantas faltas.

—Pero ¿el patrón que se creía ? ¿que eras un esclavo?

CAPACIDAD INVESTIGADORA

En un restaurant, un momento en que un cliente terminaba de comer el diminuto bife que le habían servido, el garzón se le acerca y le pregunta:

—¿Como encontró el bife ?

—¡Porque soy de Investigaciones!

HONESTIDAD

El guarda del ferrocarril entró al salón de pasajeros diciendo en voz alta el clásico:

—Boletos pases y abonos.

El "roto" dio de pronto y cuando aquel le repitió directamente el pedido, le contestó:

—¿Eso que el patroncito pide es de la compañía de ferrocarriles?

—Sí señor.

—Pues yo no tengo nada de eso.

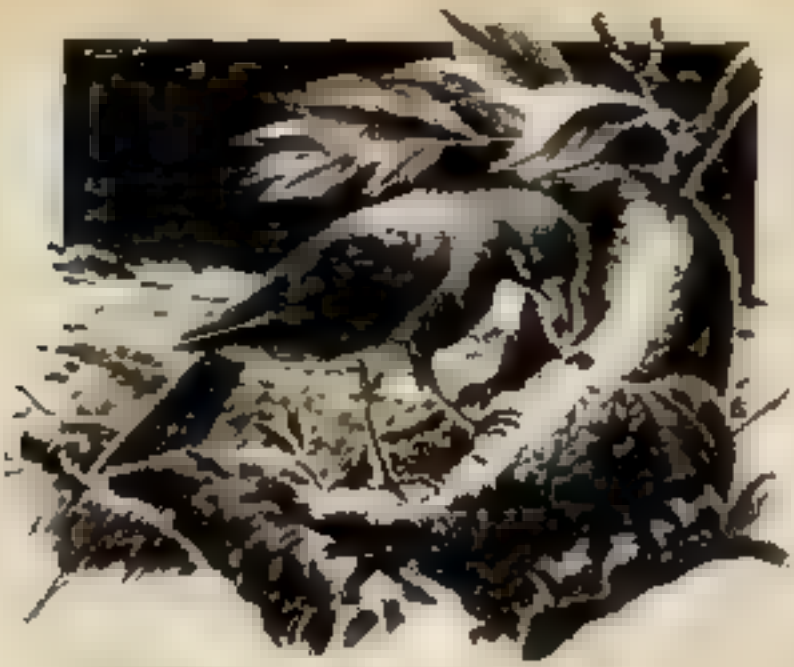
—¿Y por qué ?

—Y vera usted a mí no me gusta andar con cosas ajenas ¡esta redoo!

GUARDA PARA PROTEGER SUPERFICIES AL USAR UN DESTORNILLADOR

Cuando sea necesario proteger una superficie de los rayados causados por un destornillador que se desliza de la cabeza de un tornillo, aplique un dibujo grande de cinta, obtenido de un trozo de la cubierta de un neumático. El tornillo se mantiene dentro de la placa, a medida que se aplanta en el centro del dibujo de cinta. Esto puede quitarse que sobre. Con dos cintas iguales se puede evitar de la cabeza del tornillo se inclinada, cosa de mantenerse la operación.

Antes de ampararse o trabajar en una máquina, es necesario comprobar que sus protecciones están colocadas en el lugar que les corresponde y que se hallan en buenas condiciones.



FUTURO PROMISORIO Y PLENO DE OPTIMISMO

La previsión mediante el Seguro de Vida puede existir en todos los hogares, aún en aquellos de condición más modesta e impulsar a los padres hacia un futuro promisorio, con optimismo y fe.

Con unos centésimos por día puede Ud. comprar hoy el capital que le ayude a asegurar la formación que quiere dar a sus hijos para que triunfen en la Vida.

Nuestra Sección Vida tiene un plan de Seguro de Vida para cada conformación de hogar.

C O N S U L T E N O S

BANCO DE SEGUROS DEL ESTADO

EL CHANGADOR Y EL GAUDERIO

Por JULIO SILVA VALDEZ

Algunos historiadores pretenden que el gaucho es de origen argentino.

Su propaganda, especialmente en el exterior, nos habla del "gaucho argentino" cuando en realidad tiene claro origen oriental.

El historiador argentino Emilio A. Coni, estimoso sin duda muy interesante en algunas de sus conclusiones, busca el origen del gaucho en la Provincia de Santa Fe, y pretende encontrar su primer rastro en razón de la aparición del caballo, del ganado vacuno cimarrón y de las herramientas de trabajo del campo: lazo, boleadoras, desjarretadores, etc.

Como primera prueba documental para asentar esta aserción cita una carta escrita por Hernandarias en 1601 en la que, refiriéndose a las vaquerías que se hacían en Santa Fe, hace mención de unos "montes perdidos", que tienen como único contenido los productos de la ganadería.

Para el historiador Coni, pues, estos "montes perdidos" de Santa Fe, son ya los gauchos o pre-gauchos, aunque esta expresión de gaucho va a aparecer escrita cast dos siglos después.

Ya, entonces, antes que se descubra el monte, la palabra o el adjetivo "gaucho" lo están ubicando entre los "montes perdidos", adelantándose así en siglo a endilgarle al gaucho todo

lo malo con que después se le jugó a causa de su vida libre y sin sujeción a ninguna autoridad.

El escritor e historiador argentino Martiniano Leguizamón, que era más oriental y dijo cierta vez que la Banda Oriental podría haber sido "la más tanta de sus provincias argentinas", empieza más lejos en su búsqueda del origen del gaucho, y supone hallarlo en ciertas cartas que escribió Hernando de Montalvo en 1550, cuando expresa que "... los hijos de la tierra, su criollos como

Hectáreas de caña de azúcar sembradas en la República: 1 789,5

(Fuente: Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca, 1951)

mestizos que de cuatro partes de la gente los cuatro son cada día más desvergonzados y sin ningún respeto a las justicias haciendo muchos delitos."

De modo que todo el que era bandido tenía que ser gaucho.

Dos de estas cartas que vita Legramón son de Antonio Pereira de Avila, Comisionado del Partido de San Antonio de Areco, en las que anuncia la remisión de unos presos, y dice en una de ellas que "*remite un mulato que fue criado de Don Marcos Riglos y auto de gaucho*", y en la otra carta dice que envía varios sujetos, *el primero conocido gaucho y ladrón de toda especie de ganado y acusado de este delito ante los Alcaldes de este Partido, y los otros por haberlos cogido en su compañía con bolas, lazos, manos y cuchillos, armas propias de gauchos y ladrones.*"

El gaucho, pues, primero "changador", luego "gaucho" y después "gaucho", es bautizado por estos hombrotes siempre en el proceso de los ladrones, aunque el delito se juzgue por el solo hecho de llevar consigo las "armas" de los gauchos, bolas, lazos, manos y cuchillos, que no eran otra cosa que las herramientas necesarias e imprescindibles de toda labor de campo.

La palabra "gaucho" no fue conocida hasta fines del siglo XVIII, nosotros la hemos encontrado en un "Bando" manuscrito del Archivo de Barcino de 1792, pero no hay duda que primero fue "changador", después "gaucho" y al fin "gaucho".

La palabra "changador" aparece por primera vez en Montevideo en 1729, —lo afirma el mismo Coni,— mientras en Buenos Aires no se registra hasta 1748. En cuanto a la expresión "gaucho", que el historiador Coni la encuentra por primera vez en Gualegguaychú, —río Uruguay por medio,— en 1771 en cierto escrito en que se da noticia de ciertos "unos gauchos robaron una mujer casada" ya estaba citada anteriormente por Concolorcorbo en su "Lazarillo de Ciegos Caminantes" referida al año 1765, cuando dice que los gauchos "son unos monos de Montevideo" cosa esta que pone de mal humor a los historiadores argentinos.

"Esta voz, —dice Coni,— importada de la Banda Oriental, se usará por poco tiempo en esta Banda, hasta que sea desplazada cuarenta años después por su similar gaucho."

Luego a sus indiscutibleteiente, con razón o sin ella, un epíteto injurioso esta expresión de "gaucho" siempre anda en la vieja papelería históricas de Río de la Plata a los otros motes de "bandido" "vagabundo" "ladrón" y "mal entretenido" pero dejó de serlo cuando esos mismos gauchos, tan apuestos en los documentos oficiales, abandonando su vida agreste y libre, pasaron a integrar las milicias criollas de Artigas en defensa de la tierra, y el mote se convirtió entonces en honroso título, llegando a ser designación clara de las famosas milicias de Salta a las órdenes del General Güemes, pero ya sabemos que "los gauchos de Güemes" nunca fueron gauchos.

Sin embargo, y dejando de lado por parecer parcial la opinión de los autores uruguayos que como el

Hectáreas de cuño de cultivo sembradas en la República: 1.510,5

(Cuadro General Agropecuario 1937)

Dr. Pablo Blanco Acevedo manifiesta que el gaucho es netamente oriental en su origen. Fue el destacado historiador francés Paul Groussac —acaso el más importante de los que escribieron historia argentina— quien motivó y revelóse para la Banda Oriental la cuna original del gaucho.

Para el historiador Groussac no hay duda de que gaucho y gaucho querían decir la misma, y cita para afirmarlo un dicho escrito por el padre de Nicolás Echt de Saavedra en su "Descripción del Río de la Plata":

"... hay en aquellos campos principalmente por los de Montevideo y Maldonado, otra clase de gente llamados más comunmente gauchos o gauderios ..."

Al aparecer ambas denominaciones y ubicarlas en Montevideo y Maldonado, Azara nos da la prueba de que ambas palabras querían decir lo mismo, y que los primeros gauchos los encontró en la Banda Oriental, cuando vino integrando las Comisiones demarcadoras de las fronteras de España y Portugal.

"A fines del siglo pasado —dice Groussac— el apodo de "gaucho" era de uso corriente en esta provincia. Figura en gran número de documentos privados y oficiales, y especialmente en los "Informes" de los virreyes, y siempre apareciendo a la palabra "changador".

Y agrega: "El gauderio es el vagabundo de la campaña oriental, y no se encuentra más alto de mediados del siglo pasado en la literatura histórica del gauderio. En ningún documento anterior a 1.791 he hallado esta denominación. Las dos datas primeras que de la historia resultan, son: primero, que el tipo gaucho o gauderio es primitivo y exclusivamente uruguayo, y segundo, que no ha nacido ni existido antes de 1.750".

Luego de estas rotundas afirmaciones del gran historiador franco-argentino, no quedan muy firmes las ideas de Cané y Lugones haciendo el pre-gaucho en tiempos demasiado remotos.

—

Los changadores, gauderios o gauchos tan mal tratados en los escritos de los virreyes, gobernadores y comandantes de campaña, ¿eran, realmente, bandidos, vagabundos y ladrones como se desprende del contexto de esos documentos?

A quien robaba, si que vagaba en medio realengo y cimarrón, en el campo abierto y lejano que no había sido dado en propiedad a nadie todavía? ¿Al rey de España, dueño y señor de campos y haciendas por derecho de conquista a mano armada?

En las sumarias y denuncias de robos atribuidos a los gauchos no se comprueba que se registren robos que no sean de vacas, ya lo hemos visto en las cartas citadas por Lugones. No robaban dinero, ni ropa, ni aperos, ni trigo. Robaban novillos, que era el medio de su sustento, y de su comercio.

Para ellos, y también para los otros que no eran gauchos, las vacas que estaban en el campo nacidas sin marca de nadie no tenían dueño, estaban solas y saladas de todo poblado, no tenían marca ni nadie las consideraba no se parecía todo con ellas, y su arreo y faena que se hacía para sacar cueros, grasa

y sebo era cosa común que ellos venían hacer no solamente a los portugueses de la Colonia y la frontera, sino a los mismos estancieros establecidos de Buenos Aires, Montevideo y Santa Fe, que arreaban el ganado cimarrón con y sin permiso de las autoridades para aumentar sus haciendas y enriquecerse, entrando a saco por los campos y destruyendo la gran riqueza que representaba el ganado vacuno de la Banda Oriental.

-

En la segunda década del siglo XVIII, a causa de la multiplicidad de las licencias que las autoridades de Buenos Aires daban para vaquear, se comenzó el ganado de las campañas bonaerenses, y para reponer sus planteles extraídos, el Cabildo de Buenos Aires pensó en echar mano del ganado de la Banda Oriental, y al efecto dispuso en Marzo de 1726 que se hiciera una recogida general de vacunos, "*en la otra banda del río*" y para ejecutarla, comisionó a los estancieros de esta Banda, Fernando Ignacio de Valdez y Juan de Huesca Navia, sobre la posibilidad y costo de una arreada de cuarenta o cincuenta mil reses.

Miles de caballos y cientos de peones se necesitaba, y muchas carretas y arrobas de yerba y tabaco y meses de tiempo, según el informe presentado.

El Cabildo de Buenos Aires no hace la arreada por su cuenta, pero autoriza a Valdez, Huesca y otros para que la hicieran, debiendo pagarles el Cabildo cinco reales por cada res puesta en Colonia y medio en el Río Seco.

Y en el afán de repoblar sus estancias y hacer cueros para su exportación a costa de la inmensa riqueza ganadera que existía en los campos de la Banda Oriental, el Cabildo de Buenos Aires dió innumerables licencias para recoger ganado, a veces no para criarlo, porque para esto, dice Coni en su "Historia de las Vaquerías", las licencias no se pedían, se tomaban.

Los empresarios santafesinos López Pintado y Marques Montiel entraron en la Banda Oriental en 1716 con cuatrocientos peones y de una sola arreada se llevaron doscientas cincuenta mil reses, calculándose que estos dos señores se llevaban más de setecientas mil reses por año. Estos arreos fabulosos acabaron por asustar al propio Cabildo de Buenos Aires, que en su acuerdo del 3 de Junio de 1729 resolvió cerrar totalmente las vaquerías por cuatro años, "*por que si no se echa llave a las vaquerías de la otra banda perdido se vale la cosa de ganado por cuatro años, se acabarán todo, y al menos las pocas reses que hay existen*".

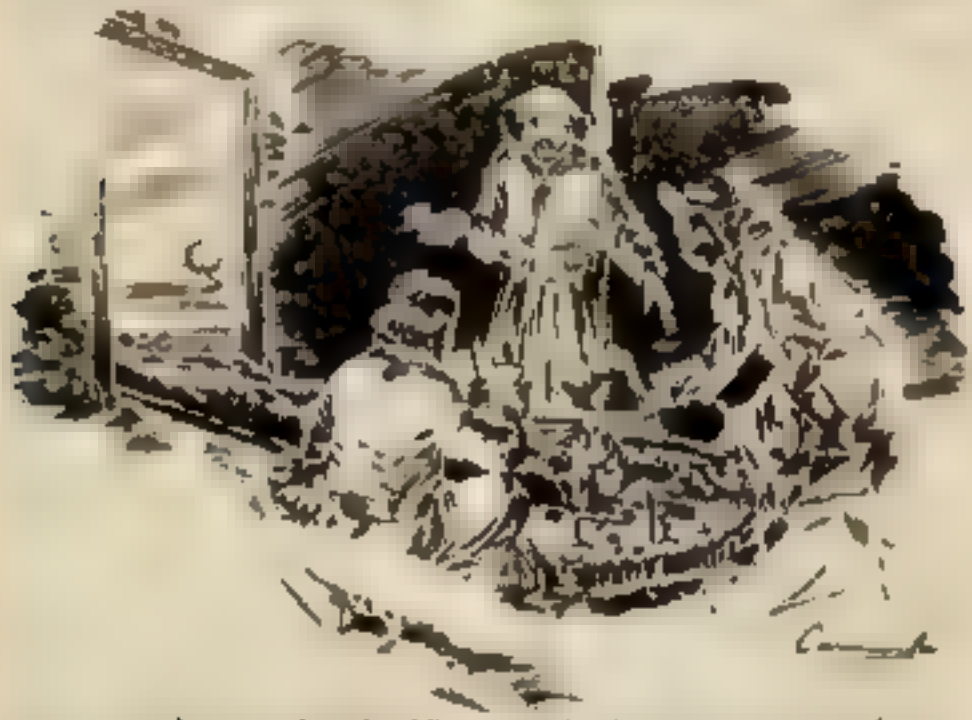
Fundada la Ciudad de Montevideo y repartidas las primeras estancias, Zavala le mandó dar doscientas vacas a cada vecino y poco después repartió entre ellos seis mil vacas más. Pero ellos no acrecentaron sus haciendas sólo con esas vacas, sino que cada uno las aumentó estando campo abierto para arrear todo el ganado cimarrón que pudieran obtener.

El Cabildo concedía licencia para ello, y las negaba cuando el ganado

Hectáreas de sandías cosechadas en la República: 222.7

(Dpto. General Agropecuario)

empezaba a escasear y se vivía en gran canto al dentro de la ciudad de que Buenos Aires a carne para jurisdicción de Montevideo, y cuando el abasto de la Ciudad, de la guarnición de la Plaza y de los Navíos españoles que se detenían en el Puerto, pero los vecinos sacaban lo que quería y faltaba en el mercado del Cabildo, aún en aquellas épocas en que por su escasez el Cabildo obligaba a los estancieros a arrear



tear sus ganados para el corral obligado de reses al Matadero, a cuyo efecto los Cabildantes iban en persona a contar el ganado de cada estancia.

En Agosto de 1738, el Cabildo tuvo noticias por sus Comisionados de Campaña que Fernando de Valdés, —aquel mismo de las vaquerías para Buenos Aires,— estaba arreando vacuno de los vecinos para su jurisdicción de Montevideo, y cuando el Comandante de la Plaza, Domingo Santos de Usarte, con dos delegados del Cabildo fué a intimarle la suspensión del arreo, exhibió una orden que tenía de Gobernador de Buenos Aires. Elevó su queja el Cabildo de Montevideo al Gobernador Salredo, y entre tanto, como modo de compensación o de venganza, dio orden general a todos los vecinos para que se reunieran con hijos y peones para que arrearan todo el ganado cimarrón que pudieran. Días después, el Gobernador Salredo, ignorando la orden del Cabildo, y para compensar a los montevideanos por la orden que había dado a Valdés, mandó decir que podían sacar todo

Hectáreas de sandías cosechadas en la República: 212,2
(Cuadro Estadística Agropecuaria 1961)

e ganado que [illegible] *por que es no por que [illegible] de apropiarse [illegible] que se la lle en [illegible]*

En un "Informe sobre el atraso de la [illegible] Real Academia de la Historia, en Madrid, publicado en la Revista Histórica por el Sr. [illegible] y que se refiere al año 1794, se hace un extenso estudio sobre los "desordenes" en la Campaña Oriental y entre otras muchas cosas se describe con muy [illegible] expresiones algunos de los modos con que se obtiene ganado cimarrón en esos campos abiertos.

" *Para los estancieros basta tener una rancherada del campo, un capataz, a un terreno encerrado entre dos arroyos con un mal rancho pagan. El ganado silvestre que anda vagando ha de caer algun dia a esta rancherada buscando pasto o agua. Luego que esta silvestre ha perdido su natural libertad segun el Fuero de Campaña, y se ha hecho del señor del suelo* "

Es simplemente una trampa que pone el rico estanciero para hacerse de ganado cimarrón, y según la costumbre, lo que el informante llama el Fuero de Campaña, el ganado que de este modo pasa a su rampa va a ser de su propiedad.

¿Qué diferencia existe entre esta manera de adueñarse del ganado el estanciero que aprovecha la trampa en el horcon de dos corrientes de agua, de aquella otra del gaucho que consiste en procurarse con la maestria de su lazo o de sus boleadoras? ¿No rige para el gaucho ningun "Fuero de Campaña?"

El estanciero contrata luego al gaucho para desollar aquel ganado obtenido sin pagar [illegible] cuero, o por jornal, o por contrato [illegible] se paga tambien por los cueros que el gaucho traiga de otros campos.

La diferencia la constituye algo que se establece en la propia ley porque se trata la comercialización del cuero. En la Ciudad solo puede venderse el cuero que tiene con marca de estancia conocida, es decir, cuando se conoce su origen, cuando la partida esta respaldada por el nombre del estanciero, y entonces la operacion es lícita, pero si el gaucho trae a la venta el cuero obtenido en la misma forma que el estanciero pero sin certificado de origen, entonces es contrabando.

El informante anónimo de 1794 lo explica con toda claridad.

"*Para evitarse esta adquisicion ha inventado la malicia dos especies de contratos, uno es de arrendamiento y otro que se puede llamar de compra y venta, aunque mas se internado. El primero se ejecuta alquilando personas que entran a este coto llano a de pasado a matar desollar, enfaquillar y despachar el cuero, y el segundo ajustándose con un changador en el precio de cada cuero que presente fabricado, siendo de su cuenta pagar a las personas y buscar el ganado donde lo encuentre. De cualquier modo que esto se ejecute, es una operacion bien ideada para el estanciero en el primer caso no tiene mas que poner un sobrestante en su estancia que ajuste las per-*

Producción, en toneladas, de cueros en la República: 3.079,0
(Censo General Agropecuario 1937)

nes y les pague de jornal y en el segundo tiene menos: luego un movimiento de su casa le trae a ella seis u ocho mil pesos, o los hace andar de desde el campo a la Ciudad, los entrega, paga su apoyo al changador y aún el negrero cuidado. De ambos modos recibe cuota parte personal el nombre del Estanciero, porque sin este transporte no podría caminar por la campaña ni entrar a Montevideo, ni embarcarse para Buenos Aires, porque corrían en peso de cimarrón, por lo tanto el sobrecarrito del Hacendado a quien se supone pertenece esta cuerda trashumantes ya son libres hasta llegar al Baltura en que nadie les pueda embarazar el paso. Para esto sirve la Estancia: ella es como un lazo, la red o el cubado donde se atrampan los animales, y ella transporta el pasaporte con que ha de pasar este hacendado.

Explica el informante que la celebre de todo esto, es que esta cancionando de pasta por una mural de campaña tan bagaza como su barba. En el primer caso, dice el estanciero que los reses que cuando matar son aquellas que se han hecho cuyas por el ingreso de ellas a sus puestos y aguadas, o por una subsistencia en el ganado que fue puesto en algún tiempo y se le hizo después. Y en segundo caso, el no hace mas que comprar por el precio corriente con el vendedor el ganado que este le ofrece en venta, sin que deba ser de su cuenta el modo con que la ha adquirido. En cuanto al changador o el gaucho, no ha hecho otra cosa con el toro que lo que hace el cazador con el jabalí o el pescador con el pez: matar una fiera indomita que no tiene mas dueño que el que la aprehende, o cazar un animal que no pertenece a nadie. "Y sobre estos absurdos de cinco decenas la mas bastante negrera en que se hace en toda Europa que [illegible] y [illegible] [illegible] el informante [illegible].

Pero hay otra forma mucho mas interesante de hacerse de ganado en manos el hacendado y el changador, y es cuando el estanciero paga al changador con su mismo trabajo, un desembolso no un real. La explica el autor de este espetudido y extraño "Informe" que no se sabe para quien se hizo.

"Se le pasa al changador una mal cuerda, por ejemplo, y al mata mete mil. Entran estos en Montevideo hasta rayos de ser pertenecientes al Hacendado. Y después que se han vendido a cuenta de este, aparta mil para el changador y le quedan seis mil libres. Viene a hacerse un contrato de compañía en que el nombre del Hacendado hace el fondo de la negociación, y el intermedio del changador la industria en que ningún aventure nada de suerte que si el changador no sabe hace de su cuenta la tarea conduce también de la suya la ocasión a Montevideo, el Hacendado se halla con seis mil cuerdas a la puerta de su casa sin haber arriesgado un peso."

El ganado cimarrón, pues, no era de nadie sino de aquel que la agarraba primero en el campo. Era la costumbre que contra la ley, se había hecho ley. Comentando este hecho, el informante anónimo de 1794

Hacienda de fabrica vendidas en la República: 275.2

dice que "ascendió el latrocinio a ser un título habil de dominio, creando una especie de derecho municipal".... Y agrega que el robo se había convertido en acción justa y en título civil de ganar dominio, por considerarse también como una represalia por el ganado que cada uno había perdido por otro robo o dispersión, y que nadie deja de robar cuando puede.

Y agrega: "*El menor y el mayor, el pobre y el rico, el tinterito y el libertino, todos roban y a todos pertenece lo que nace en el campo, a manera de un monte público consejil, donde todos los vecinos tienen derecho a tomar leña sin más costo que el trabajo de cortar el árbol*".

Y en cuanto a los "rincones" formados por la confluencia de los ríos y arroyos, que el informante califica de trampas para cazar ganado, era lógico elegirlos así para establecer con ello un límite natural e inconfundible de sus mediaserías.

Todos los campos que se denunciaban como "vacos" o "salidos", cuando se decía entonces a los campos realengos sin ocupante conocido,— se elegían entre los que formaban un rincón. Se puede suponer la ganancia que los dueños de estos campos podían obtener por entrada de ganado silvestre en sus dominios, en razón de las grandes extensiones de tierra que poseían y el volumen de sus aguas que los circundaban.

Los campos que Don Francisco de Alzaibar dejó a su sobrina Doña María Gabriela, —lo cita el informante,— constaban de quinientas leguas cuadradas entre los ríos Negro y Santa Lucía, todos puestos en rincones; y el de Don Juan Antonio de Haedo, tenía ciento cincuenta leguas cuadradas entre la costa del mar y el arroyo Solís hasta el cerro de Pan de Azúcar.

Pero el más famoso de estos rincones fue el llamado "Rincón de Clara o de Zamora", verdadera bolsa de "cuarenta leguas en cuadro" limitadas y cerradas por el Río Negro, el Tacuarembó Grande, el arroyo de Clara y el Cerro del Ombú, comprado por Don Miguel de Zamora en 1792, en el que el ganado que entraba podía morir de viejo sin encontrar la salida.

Resulta inexplicable esa permanente clasificación de ladrones que se hacía de todo hombre libre de campaña que por su cuenta hacía en poca monta lo que los otros que no eran gauchos hacían en mucha. El gaucho prefería la vida libre porque era su costumbre y su gusto. Se mantenía en el máximo de la libertad, y esto no es criticable. El mismo informante anónimo de 1794 nos explica cómo era la vida de estos hombres de "quereo" el que conoce

Hectáreas de tabaco cosechadas en la República: 271.4.

(Cuarto Censo Agropecuario 1951)

poníneo y vió actuar, y en tan pocas horas, sin pensarlo, nos prueba que el gaucho no hubiera cambiado su vida ni su oficio por otra cosa alguna.

"Es un linaje de gente que no ha visto la cara al miedo, —dice,— que tienen por oficio lidiar con fieras bravas y burlarse de ellas con facilidad, y estiman sus vidas en muy poco. Libres, pues, e independientes de toda clase de potestad, acostumbrados a vivir sin casa ni arraigo, acostumbrados a andar de albergue cada día, sertidos de unos rebaños velocísimos, dueños de un terreno que hace horizonte, provistos de carne, vestidos de lo necesario con estar casi desnudos, y sobre todo manejando a discreción de un tesoro inagotable como es el de los cueros, fácil es de conocer el contento que dará este vivir a los que la disfrutan sin temor de pena alguna".

¿Se le podría ocurrir a uno de estos gauchos arrimarse a un Alcalde o Comisionado de Partido a preguntarle cuáles eran las leyes que debía de cumplir, y que, además, debía cumplir?

Pasado el tiempo, cuando el país

fué poblándose de estancias y se multiplicaron los rodeos aminorándose el número del ganado cimarrón, los changadores fueron convirtiéndose en estancieros o peones de estancia, desapareciendo de la papelería histórica el nombre de "changador" y de "pauderio". "Gaucho" empezó a ser así todo hombre de campo dedicado al trabajo de la ganadería, peón o tropero, y a veces patrón, lo que

Producción de tabaco en la República: 377 242 kgrs.
(Consejo General Agronómico 1931)

en la otra Banda se llama "tesera". Así lo agarraron los sucesos de 1811, cuando en el arroyo Ascencio se dió el primer grito de libertad.

Fué entonces que, cumpliendo un hermoso destino, cada uno de ellos se armó de una chuza, montó en su mejor pingo y se arrimó a la hoestes de Artigas, a quien amó y respetó porque era más gaucho que él, y con el coraje adquirido en la lucha con el toro salvaje del campo, luchó contra españoles, portugueses y porteños.

Pudo haber gauchos malos y buenos, como en todo gremio o asociación, pero su característica más notable fué la generosidad y el desprendimiento.

"Son *muy hospitalarios*, —dice hablando de ellos Felix de Azara,— *y a cualquier transeunte se presenta en su casa a solicitarla, lo alojan y lo alimentan sin preguntarle quién es ni adonde va, aun en el caso de permanecer muchos meses. Es como que he visto*"

Era sobrio y serio y no era vagabundo porque vivía de su trabajo, —que la faena del campo es duro trabajo,— y porque era pródigo nunca pisoteó riqueza. No tenía cultivo ni le enseñaron moral, pero amó a su tierra y la defendió por intuición de libertad, y con su valor y su sangre ayudó a fundar patrias.

* * *

EL POLO BAMBA

El Polo Bamba fué el primer y único club Charrúa que hubo alguna vez. Fundado por Severino San Román, tuvo este instituto el carácter de un verdadero cenáculo literario con El Consultorio del Gato Negro y la Torre de los Pensamientos constituyó en el transcurso del XIX una de las revistas estudiantiles más prestigiosas. A él pertenecían —sólo dice Zum Felde— Rosendo Sánchez, con su vagabunda carpetita en una de sus bolsillos y sus grandes deseos. Había que no sabía que hacer de ellos. Angel Falco con su desafiante parte de d Artigueno y su Bruno Irigoyen, Arnaldo Vasseur con el ritmo agrio de su lucha y su pensamiento agresivo. Emilio Frugoni, amante al naciente gérmen de El Eterno Cesar, Luis de la Vega, Rosa y ondulan, bebedor y conversador insaciable, quijote desengañado de ensueños políticos.

Junto otros Poetas parnasianos figuraban también Medina Betancor, Clemente Pujol, Eduardo Bianchi, el adorable diamantino Ernesto Herrera, Orestes Fernández Eiza, José G. Antuña y Alberto Lasplaces. En el Polo Bamba —dice Zum Felde— se hablaba mucho y se conversaba poco. Su presidente, don Severino San Román pasó calmo de sus intereses comerciales, así así ejercitaba más, se sentía autor dramático y escribía obras que provocaban la hilaridad entre los concurrentes, como por ejemplo la que se titulaba La Chirimoyera, hay Aquiqueto. San Román se había ingeniado la simpatía de aquellos jóvenes y propiciaba del club se convirtió del Polo Bamba el desarrollo intelectual de una generación que supo vivir intensamente la vida del espíritu.

LA PULPERIA

Por SERAFIN J. GARCIA

*

En la dilatada y soledosa extensión de las llanuras nativas, la pulpería era el único centro permanente de convivencia social.

[illegible] [illegible] [illegible] especies [illegible] que a [illegible] [illegible] [illegible] por los [illegible] [illegible] [illegible] [illegible] [illegible] que [illegible] el [illegible] de los [illegible] [illegible] de [illegible] lograban [illegible] y unificar de una manera admirable [illegible] [illegible], por [illegible] de [illegible] [illegible].

Ubicada estratégicamente sobre la cuchilla de alguna loma o cerca de la [illegible] a la vera de los caminos reales, donde era, por supuesto, más [illegible] el tránsito, la pulpería ostentaba como inconfundible característica un banderín izado en la parte superior de su fachada rústica: [illegible] [illegible] de [illegible] llamado [illegible] y [illegible] directamente [illegible] el viajero.

Desde los cuatro puntos cardinales [illegible] a su reja cada domingo los gauchos sentenciosos, fuertes y bravíos, en procura de algunas horas de [illegible], de comunicación humana con que resarcirse de las largas jornadas solitarias o de las [illegible] faenas ganaderas, siempre erizadas de riesgos.

[illegible] [illegible] [illegible] era tan necesario como el sustento corporal y el aire que respiraban. Hombres al fin, su innata condición de tales los impulsaba a reunirse y a confraternizar, identificados en una absoluta comunidad de gustos, costumbres y diversiones.

Y la acogedora pulpería [illegible] que [illegible] de [illegible] [illegible] de [illegible] de bebidas, era también un [illegible] [illegible] [illegible] por [illegible] [illegible] [illegible] [illegible] [illegible] [illegible] [illegible] [illegible].

[illegible] generalmente [illegible] [illegible] [illegible] pulperos laboriosos, tras la reja, [illegible] [illegible] [illegible] un gallego diligente — atendía su [illegible] [illegible] [illegible] para aquellos hombres francos y sencillos, no sólo con el propósito de [illegible] sus [illegible] indicados en [illegible] las [illegible], como erróneamente suele afirmarse, sino un medio especial para intercambiar impresiones y noticias, narrar u oír [illegible] populares, comentar los sucesos más importantes del pago, concertar [illegible] u organizar carreras de [illegible] [illegible] diversiones principales de la época [illegible] cuyo escenario era siempre la parcela de campo correspondiente a la misma pulpería.

Otras de las diversiones que atraían al gauchaje eran las jugadas de taba y las apasionantes partidas de tejo y sapo, en las cuales, mucho más por cierto que el dinero apostado, interesaba a los participantes la demostración de sus [illegible] como jugadores. Una [illegible] de suerte o [illegible], por ejemplo, o la introducción consecutiva de varios tejos en la boca del [illegible] sapo metálico, eran hechos que movían a franca admiración y a [illegible]

trepitoso entusiasmo aun al mismo adversario perdidoso de la apuesta.

También era frecuente en las pulperías las peleas de gallos, otro de los espectáculos favoritos. A la pelea principal, concertada con anticipación, sucedían indefectiblemente las mas diversas, resultantes de desafíos formulados sobre el mismo medio, y en las cuales intervenían gallos cuyo aspecto era demostrarse con habilidad, afeándoles el plumaje a fin de disimular su real estado físico o de encubrir sus cualidades bellacas.

Practicábase, asimismo, diversos juegos de naipes, entre los cuales contaban con la predilección general el truco y el truco, especialmente este último, quizás por ser el mas propicio a la exteriorización del peculiar gracejo gauchesco, desde que ofrecía ancho campo para el empleo de sus extraños alusiones, de las tretas, cocarrosas y picarescas de los amagos y sutilezas de siempre doble intención. Y así la cosa demandaba una amenidad y rumbanza extrema de nuestro.

Claro está que a veces se hacía presente la tragedia, cosa por demás explicable en un medio poblado de hombres recios, para quienes el valor personal constituía una cualidad primordial. Cierto es que solían efectuarse duelos a primera sangre, simples ejercicios de virilidad y destreza, que a la postre resultaban el punto de partida de una amistad inalterable. Pero la pulpería era, sobre todo, el sitio donde los hombres se acercaban empujados por una imperiosa necesidad de fraternizar, de comunicarse entre sí, aliviando de tal modo el peso de la soledad en que transcurrían sus errantes días, privados de sus días y días de toda contacto humano, aislados en la inmensidad de los campos silenciosos y desiertos.

Ningún sitio, por cierto, como la pulpería para restablecer ese reconfortante círculo humano que tonificaba y renovaba el espíritu del gaucho.

Muchas veces la comunicación entre hombre y hombre se producía sin que interviniera en ella la palabra. No era preciso ese agente indispensable a los otros civilizados para que aquellas almas simples se encontraran y se comprendieran. Bastaba la presencia humana, la sola proximidad corporal, el solo hecho de verse juntos allí, de dejar transcurrir juntos el tiempo, para que se cumpliese ampliamente el objetivo por todos perseguido: liberarse siquiera fuese de un modo transitorio, del apabullante peso de la soledad.

Se ha hablado de la parquedad del gaucho, de su marcada inclinación a expresarse por monosílabos o por frases secretas, descarnadas, cosa bien explicable si se considera el medio y las circunstancias a que tenía que amoldar forzosamente su modo de vivir.

A despecho de toda una literatura que se ha empeñado en mostrar bailes, bailes, dichos, rasgueos y fandangos, el gaucho era mucho mas propenso al silencio que a la palabra. Y es en el silencio, en el mate, en la pulpería, cuando a alguno de sus amigos el vaso de ginebra o de caña que bebía a sorbos lentos y pausados, ya que no era su fin embriagarse, sino tomar el aire, alivio cotidiano para el mantenimiento de su cuerpo, podía pasarse horas enteras sin despegar los labios, satisfecho de tener a su lado a otros hombres que sabían callar también, que también eran capaces de comprender y disfrutar esa profunda comunicación sin palabras.

Pero existía entre ellos algo mas atractivo aun, mas poderosamente

hermanaba que el [illegible]. [illegible] a [illegible] la música [illegible]

[illegible]

[illegible] para [illegible] veces [illegible] también [illegible] gauchos de manos hábiles y fácil inspiración, siempre pronto a lucir las cualidades de su buena postura y el chisporroteo de una inventiva fecunda, [illegible] tino, aderezada de gracia y de malicia, resultaban frecuentes los lances contrapuntísticos, o sea las payadas, fuente de origen de la poesía gauchesca. Consistían estos lances en la improvisación versificada de preguntas y respuestas cuyo molde constituían, por regla general, la cuarteta octosílaba o la décima, acompañadas habitualmente por un [illegible] que se realizaba a [illegible] guitarra [illegible]

[illegible] podían durar [illegible] de mar [illegible] preguntando [illegible] explicaba [illegible] de su derrota.

Así, entre payadas, yerras, simples pláticas con noticias, transcurrían los domingos en las pulperías propias de nuestra campaña, donde los gauchos se reunían para hacer más llevadera a su vida [illegible] tarea erizada de peligros y de dificultades. Aquellos acogedores caserones de piedra eran los encargados de satisfacer su humana necesidad de esparcimiento. Y es indudable que no pudieron tener un destino mejor ni más hermoso.

FORTALEZA DE SANTA TERESA

La Fortaleza de Santa Teresa, una de nuestras más antiguas construcciones históricas, ubicada en la Angostura de Castillos, fue construída por el Ing. Francisco Rodríguez Cardoso, sobre la base de una antigua construcción portuguesa realizada por el Ing. [illegible].

Dice Horacio Arredondo: "Su planta afecta la forma de un pentágono de 23 lados irregulares con 5 baluartes, también de forma irregular, colocados en distintos planos, todo lo cual obedece al fin de procurar aprovechar la accidentada topografía circunvecina, de manera de no dejar lugar donde no [illegible]. Tres de los cinco baluartes, están orientados hacia el Brasil, que era el lugar de donde, lógicamente, era previsible una invasión.

Dentro del recinto, que ocupa más de una hectárea y media, existe una serie de construcciones. [illegible] Su perímetro exterior excede los 600 metros y está dotado de 44 troneras. Toda la obra es de piedra de sillería, labrada en los cuarteles [illegible], presentando una serie de elementos [illegible] para los [illegible].

Extractado de "Civilización del Uruguay" de Horacio Arredondo.

Uno de los [illegible], [illegible] un aspecto de esta Fortaleza, como se halla en la actualidad, luego de los [illegible] de restauración.

EL GALLO

Cuento para el Almanaque del Banco de Seguros del Estado. Año 1924.

Por ANTONIO VEGA [illegible]

Se sacudió las botas con el rebenque. La tapaba el polvo como una sábana impenetrable y apagadora. Muy cumplido el hombre se quitó el sombrero al entrar en la casa de los hermanos Legundea. Una casa como para dos, desmoronada, asomándose por cuatro ventanas enrejadas al campo y una puerta baja y ancha. Cerca un galpón, una entrada y allá una quinta que cobía dentro del galpón. A invitación de doña Teodora, el hombre tomó asiento en una silla veterana. Se desató el pañuelo del cuello, un pañuelo de color vino tinto y anduvo recogiendo sudor por la cara y el cuello. Por último lo secuió, anudándolo de nuevo.

—¡Mire que hay tierra! Y el agua [illegible] prendivita allá arriba [illegible] y el nuevo vecino del pago, Zenón Galindez, rió queriendo ponerle buena cara a la cosa. Una cara redonda y colorada la de Galindez, con una dentadura que parecía un hueso de caballo atravesado. Se reía estrepitosa y bonachonamente.

—Así que [illegible] —cortó la Teodora, buscando el motivo de la visita.

Zenón fue tirando de las riendas a la risa hasta que la paró y entró al tema.

—Vengo a pedir una mano, ¿sabe, doña?

—¿Se está le sirve pa'algo?

Con gracia ridícula, la mujer sacudió una mano rechoncha y cortida, que arrojó en seguida para ofrecerle un mate.

Esa mañana, precisamente, no. El hombre chupó suavemente por la bombilla. Andó en busca de la de su hermano.

Aquí debe andar arreando ganado.

Quedaron en silencio un momento. El, echado para adelante, chupando, con las piernas separadas y los codos apoyados en las rodillas. Ella, la Teodora, con sus cincuenta años que hacían nacer el "doña" sin querer, ubicada en su poltrona, muy atenta ella, con sus ojeras de carne adivinándose debajo del batón amarillo, riendo, astuta, con toda una cabeza perda y lustrosa coronada por moño.

—Che, Cora, acercame a Poncianita.

Alguien, desde afuera de la casa

respondió con una voz joven: —Ya se lo mandé. Es Petrona.

Desbarrando el silencio, Zenón Gamboa comentó: —Todo merecido es bueno pasar una cachimba como la gente, y según vamos e jondo resaremos pa salir pa las Tropas. Por si viene el pesado, si su hermano no es viera una guadia, poderamos darle alcance al agua. Pa uno sí mucho.

Teodora quedó al principio como si no hubiera oído. Balanceando levemente el cuerpo, saboreaba a su vez el amargo.

—Pa repuntarse con su hermano va a ser difícil. Este no lo abajea del caballo ni pa'l sueño. Antes lo mata con animal y todo en la cachimba, puede.

Entonces y precisa en las palabras entró por la puerta de la casa un gallo tostado, con un arco de plumas tornasoladas en la cola y algún reflejo por el lomo. Tenía unas bombachas de plumón blanco y largo. Por la cresta venía salud, una cresta dentada y roja a manera de una mano diciendo adiós. Un gallo joven y de abasto. Detrás corcoveando con el de antes apareció la Cora, una muchacha mechada, atrevida, con las pargatas grandes y rotas.

—Es tiene caprichoso, le da por dar siempre pa'las tinajeras.

—Venga m'hijo.

La Teodora acompañó la palabra con el aleteo, ofreciendo con la mano abierta algunas migajas. El gallo fue ceremonioso y mirado a prisa. Picaba casi tomando en el aire, con un tino especial de no lastimar a la dueña.

—Lindo el gallo. ¿Lo está engordando pa...?

El hombre no pensó menos de tres segundos intercalándolo.

—Arrugando es entrecejo. Teodora lo miró fijo. —Me lo respeta. Un he ei so desde curuto.

—Ya bien, doña, no se me ofenda... —Zenón Gamboa viendo que la cosa rumbeaba mal, volvió al trillo. —Una cachimba es siempre una cachimba.

—De seguro.

—Un pa mejor, que sude al agua es agua.

—Todo se empapan, de seguro.

—Aura, si a la tierra la rascaran a cuchillo, como a la piel del pasado y saliera agua al galope, sería cosa bendita.

—Pa quedarme aguapa, dira.

Zenón Gamboa entendió que a aquella platera no la engañaba nadie, y prefirió irse. Saludó por fuera, saludó y se fue, no sin antes recomendar: —No se me olvide Doña Teodora, de darle el recado a su hermano.

* * *

La Cora bailó seguido con los quehaceres de la mañana. Y ella, en sola con su abuela, tuvo palabras de mayor alcance. La acarició el lomo sedoso, mientras el animal acicalado agradecido. El se la terminó por subírsele en una de las sillas mecedoras, mientras Teodora le alcanzaba con los labios un pedazo de galleta. Aquel nombre de Pascuano traía hermosas y cálidas rememoranzas. El único hombre con raíces en su vida fue un Pascuano Criollo por todos los lados y seme-

Producción, en toneladas, de azúcar en la República: 1.638.1

Cómo Comercio Agropecuario 1951

junto a un gallo. Altanero y noble, atrevetedor y aguerenciado. Igual a un resplandor en la vida de la Teodora. Fortuna que fue tan breve. Una nube, de esas nubes negras que anuncian rozando la tierra, lo enlodó y se lo llevó. Y aquí estaba Poncianito, como el alma de hombre metida en un animal alegre y vistoso. Algunas mujeres quieren tener una muestra de hijo, y tienen un perro, un loro, un gato. La Teodora tenía su gallo, su gallo tostado.

* * *

¿Te has fijao bien fijao, Cuca? ¿Ha' el lazo los amejo? ¿Ande los arrimadas? ¡Por a picada al tanto vicherio! ¡No ojeás una plumita tan siquiera!

La Teodora interrogaba con los ojos brillosos, y la Cuca, la cabeza hundida entre los hombros, rezongaba pausadamente.

—No vide nada.

—Aunque más no fuera una pasada. ¿Ande habrá ido Poncian?

Hacía dos días con sus noches que el gallo no aparecía por ningún lado. Y en valde fué que la indiecita, taloneando las alpargatas atravesara campos, atravesara caminos, alfateara en los montes próximos. La propia Teodora anduvo desatada preguntando a gente vecina. Nadie sabía dar noticias de un gallo de tales señas y mentas.

La Cuca no encontró tal desaparecido. Cansada, con las piernas combas y oscuras, mochilas, quiso darle la seguridad de su búsqueda a doña Teodora.

—Fa' no dijar de rastrear me llegué hasta lo de don Zenón Galindez. Estaban de fiesta. Asigún don Zenón, respondió la carlumba. El agua anda manosa lambetendo la boca.

—Se habrá cansao de esperar a su hermano —comentó la mujer—. ¿Anima que de fiesta?

—¡Bárbara condiona! —y la Cuca entró a echarse en su catre.

—¿Condiona? —y aquello pareció entrarle a Teodora por la cabeza e ir rajándola por dentro hasta las entrañas. No quería pensar el lo ha y el gallo. La pena y la carne blanca. Pero se le juntaban ideas: la mirada codiciosa de Zenón Galindez cuando matroleaba, la desaparición del hermano, la cumplidera.

* * *

Ahora mismo, le me vas a ir giri'a pa los Galindez y le entregas estas empanadas de mi parte, pa terminar la fiesta e la rachumbia.

La Cuca, más torpe que siempre, alzó tamaños ojos, tomó el petiso y arrancó con el atado de empanadas.

Teodora hubiera degollado con los dientes al zaino preferido de Zenón, le hubiera despanzurrado media manada, hubiera cortado alambradas, quemado montes, cualquier cosa hasta darle camino a tal furia vengativa venida de muy hondo. Pero... ahí iban unas empanadas calientes.

De pronto amabilísima sonrió y la Teodora desgajó una sonrisa amarga.

* * *

Cuando ya casi tapaba la tierra con la noche, cruzó el menor de los Camejo, tirado sobre el animal como

Hectáreas de remolacha sembradas en la República: 3.164,0

(Fuente: Catastro Agropecuario 1951)

para el pueblo. Teodora pensó que venía de allí hasta se le hizo que el muchacho la miraba muy especialmente y le decía a gritos:

Están tirando a los revolcones.

La noche la tuvo a las carcajadas. Un sueño le asomó a las cuatro Galindez y en el medio al gallo. Todos iban subiendo un camino como de leche aguada, y se perdían entre pedazos de nieve amarillos. Hasta la veía de un amarillo lavado, a Poncianito.

Para decir verdad, conciencia ella tenía. Una conciencia abumada para mirar la verdad. "Era cuestión de pasarle la manga" Y ella se la pasó. Era mucho cobrar. Por la vida de un gallo, la vida de cuatro cristianos: Zenón Galindez, la mujer y los dos hijos.

—Perdonama, Poncianito — repetía, Teodora gritó, sentándose en la a borada. —Loca, acomodadme el sulky.

* * *

Sobresto. La indiecita no atinaba a comprender. Se restregaba todavía los ojos cargados de sueño.

Teodora tomó las riendas. La lito do sol como una cosa antigua rodaba ya por el campo. El aire claro y limpio les jugaba en las orejas juntándoles sonidos muertos. Las ruedas del sulky iban partiendo ramitas secas, rompiendo terrones, tirando lejos pájaros en la huida.

—Buen día, ña Teodora.

—¿Rosen te despertó, muchacha?

—No. Que el día tá güeno, como pa'dir p'al monte.

—No es p'al monte.

La zambullida de la india hubo

sido en un arroyo que se le quedara seco de repente. Siguió preguntándose para donde iban. Teodora dió unos corrazos a la yegua.

Ña Teodora, se nos viene la aunja.

¿Anda te creís que tengo los ojos?

Por un por si acaso.

En la proximidad de la aunja crecían los abrojales. Algunos pajaros atravesaban veloces entre cunados plumeros. En la hondonería, la tierra requebrajada y rosa, dejaba libre guarida para alimañas y roedores. Se oyó un cacarro de alerta. Detrás de un repliegue de la aunja, entre unas raíces secas y unos tuvos miserables apareció una polla blanca y nerviosa. Se adelantó estirando el pescuezo, investigando. Y detrás, entre saltando a su defensa brotó un gallo tostado y airoso.

—¡Poncianito!!!

Hectáreas de remolacha cosechadas en la República: 2.526,3

(Cuadro General Agropecuario 1931)

Teodora había parado el silky, y de pie, prendida a las riendas quedó atonita.

—¡Mire su abajo!

Las dos mujeres bajaron apresuradas y rodearon al caballo que, después de haber probado la libertad, no estaba dispuesto a reencarnar y ningún gaucho por más guapo que hubiera sido. El pobre animal se defendía con gambetazos. Fatigada la Teodora se detuvo un momento con las manos en las caderas.

—Desfachatao. Hacemos esto a mí.

Lo embretaron al fin entre ramazones espinudas. Cacareaba. Era una trompeta como para una revolución.

—A ver si te vas a beber, desvergonzao.

Subieron al silky. Teodora con su gallo entre los brazos. Se acomodaron en el asiento bailarín. El gallo se sacudía intentando saltar lejos, entre los abrojales. Miraron para allá abajo, en la zanja. La pollita blanca se había quedado quieta, mirando, ni cacareaba.

La mujer tuvo un impulso, un limpio impulso del corazón.

—Mira Cora, alejá y traete a esa desgraciada, que no le pase lo que a Teodora Fagúndez.

Arrancó el silky envuelto en una maravillosa bota de oro. En la de Zeuss. La nube, fuera de algunos trastornos dolorosos atribuibles a los últimos excesos, todo marchaba bien. La cachaza se reía a boca abierta, alegre como la naturaleza.

* * *

LA ALTURA DE ALGUNOS CONOCIDOS EDIFICIOS

Empire State (Nueva York)	63 pisos	— 71 metros
Chrysler (Nueva York)	77	— 319
Rockefeller Center (Nueva York)	70	— 259
Woolworth (Nueva York)	60	— 239
* * *		
Palacio Salvo (Montevideo)	34	99
Viejo Palacio Postal (Montevideo)	20	— 77 m.
Hospital de Clínicas (Montevideo)	22	— 97
Palacio Municipal (Montevideo)	14	— 79 m.
Palacio Municipal (Tokyo)	31	— 116

Producción, en toneladas, de remolacha en la República: 42 159.9

(Cómo General Agropecuario 1951)

HACE DOS DIAS

Por ***FELISBERTO HERNANDEZ***

[illegible]

Ahora, escribiré la historia de unos momentos extraños. Me parece que tengo simplemente la ocurrencia de escribir esta historia y el deseo de creer que esa ocurrencia, como si esos momentos no me hubieran pasado a mí. Pero cuando ellos pasaron, yo no tenía simplemente esa ocurrencia y ese deseo, tenía la violenta y desesperada necesidad de que todo quedara como fotografiado con el mayor número de detalles, pero que después, el a, a quien amo, lo supiera, y entonces yo le haría todas las preguntas que se me antojaran.

Ahora, me parece que eso pasó hace mucho tiempo, pero eso pasó hace dos días y al poco rato de ocurrirme. No sé si a ella, a quien amo, le habrán pasado momentos parecidos, y esto, precisamente, era lo que más me desesperaba en aquellos momentos. Yo estaba solo y en mi casa; a ella está lejísimos y no sé si estaría en su casa. Los dos estábamos en plena enfermedad de amantes, pero hace dos días mi enfermedad recrudeció de pronto y tuve un ataque tan agudo como si me fuera a morir. En ese ataque, me parecía que la vida se me iba del cuerpo para que ella la tomara en sus manos; pero estaba lejísimos y no sabía, y no se si presentía lo que a mí me pasaba. Yo, en el ataque, quería saber si ella me amaría tanto, y si habría tenido en momentos que yo no supiera, ataques parecidos. Entonces, me golpeaba la cabeza con la punta de los dedos y me preguntaba: ¿Qué cosa sentirá ella en esta misma casa?

III

Ahora podré acordar tranquilamente el mayor número de detalles, pero hace dos días y al poco rato de ocurrirme, yo andaba entre las paredes de esta pieza y creía que con un solo detalle que pudiera quedar, todo estaría arreglado; pero ese detalle tendría que ser tan justo, tan verdadero, tan igual, que ahora, pensándolo después, me parece monstruoso. En aquel momento, yo pensaba que si a ella, a quien amo, viera y sintiera como era el color verde de estas paredes estaría todo arreglado; pero yo no podía darme cuenta de la cantidad de cosas que, en mi desesperación, me hacían ver este color verde así. Además, el color verde era lo que más veía, pero no lo veía con una impresión definitiva de la vista; recuerdo que cuan-

do quise concretarlo, elegí para concretar otra cosa, y entonces pensaba hacer un revoltijo en la mitad de un papel y después lo diría: "Ves este revoltijo?" Cuando lo hice te amaba espiritualmente.

Pero enseguida me chocó que el revoltijo fuera en la mitad del papel, porque me imaginé ese papel en un cuadro con marco y vidrio. Lo sentía que todo eso se me iría y yo no lo podía concretar, como que tenía mucho tiempo y lo desperdiciaba sin mi impresión. Pero ocurría otra cosa, y era que la condición de mi estado de espíritu, casi implicaba no poder mirar atrás de él otra cosa, que lo que después sería recuerdo, y por eso me golpeaba la cabeza con la punta de los dedos y pensaba: "¿Qué cosa estará esto en esta misma cosa?"

IV

Ahora, yo recuerdo, y me vuelvo a escribir un poco, pero en aquella escritorio, también quise escribir: andaba alrededor de este mismo escritorio y empecé por escribir dos veces el monosílabo "ya", pero en el momento que escribía la segunda vez "ya", no tenía dando cuenta de que "eso" pasaría, y me pregunté si, precisamente, cuando había decidido escribir, era porque el ataque me disminuía, pero enseguida me di cuenta que no, que el ataque me dolía, que tenía una miseria muy grande, que la necesidad de hacer algo que quedara no podía detener "eso" que alguien que observara no podía notar el grado en que se detenía o entorpecía la marcha. Sin embargo, tuve miedo de que "eso" se detuviera, y decidí no escribir y que no quedara nada, pero empecé a pensar cosas que, fatalmente, detuvieron "eso". El escritorio me parecía un burgués que me obligaba a acomodar todo con calma, porque yo en mi fiebre no podía decir de golpe como era todo aquí y en ese momento. Si yo hubiera sido un empleado con méritos de mil años, y hubiera pedido en compensación una sola irregularidad, si hubiera pedido el aviso más veces para ir hasta ella, tampoco hubiera llegado a tiempo, y, además, todo hubiera sido distinto. Entonces me empezó a parecer absurdo lo de los ferrocarriles y las cartas y los carteros, todo hasta que hacerlo lento, medido y como con odio.

V

Ahora, yo recuerdo cosas que no son de tanta violencia interior, que son más cotidianas e inconscientes, pero que son mucho más bellas. Cuando yo andaba por entre estas paredes verdes y tenía el ataque de amarla, llegaba hasta la puerta, y aunque no la abría, sentía cómo era afuera la calle que pasa por mi casa y los árboles de enfrente, y todo roto, junto con ella. También, a veces, caminando en sentido contrario, cruzaba un cortina amarilla y llegaba hasta el patio que tiene paredes de color naranja, y que en este momento estaba un poco oscuro. En ese patio, al dar vuelta en la semioscuridad, también tuve momentos extraordinarios. Poco después que pasaron aquellos momentos extraños en que andaba por esta pieza y el patio, y sentía como era la calle que pasaba por mi casa y los árboles de enfrente, después que estuve en el escritorio y quise escribir, después que sufrí la traición de lo lento y lo medido, entonces, después, si mucho rato, pensé suavemente en ella y en mí, me imaginaba como sería cuando nos diéramos el primer beso, cómo sería de ancha su cara cuando ya estuviera hundido en ella, y cómo sería el silencio de alrededor de ese beso.

EL MEDICO RURAL

El automovilista es educable, si señor

Por FLECHERO TELL

Se sabe, por noticias de Dodge Ber-

[illegible]

[illegible] "alguna que

[illegible] para que [illegible]

[illegible] el [illegible] "[illegible]"

[illegible]

[illegible] le Amorera y ya

[illegible] presidente de su partido, en

[illegible] "I

cada cosa [illegible] la educación, que [illegible] que lo

[illegible] en los Estados Unidos y que

[illegible] a decir a una señora que la

[illegible] porque la [illegible]

[illegible] en la educación. Se dice que es

[illegible] a los peatones y [illegible]

[illegible] para que el peatón sea un verdadero

[illegible]

[illegible] salvaje [illegible] es un ridículo

personaje de circo que hasta pro-

[illegible] al [illegible]

[illegible] pado en [illegible]

[illegible] personal, [illegible]

No [illegible] que la educación,

como la justicia, tarda, pero llega.

No desdeñe [illegible] que son [illegible] [illegible] sorios y [illegible]

Y en prueba de ello, ahí están los semáforos dándonos la razón.

Se afirmaba que el peatón uruguayo era el más mal educado del mundo, que no obedecía a nadie, ni al Vartia, ni a su propietario, se pretendía que nada podría domesticar los nervios, siempre desperezados, de los conductores de colectivos.

Se implantaron los semáforos en la Avenida 18 de Julio, desde Andes a Ejido, sólo doce en un trecho de mil veinte metros, fueron colocados los Vartias y el Pueblo todo, en admirable disciplina natural, obedece el mandato de las luces con la misma naturalidad con que lo hacen los habitantes de Nueva York o de Londres donde ya llevan muchos años de vida "semaforizada".

Nuestro pueblo tiene una idiosincrasia particular diferente a la idiosincrasia de otros pueblos, pero, como es humano e inteligente responde con inteligencia cuando se le habla a la humanidad de su entraña.

Antes de hacer funcionar los semáforos se le dijo al pueblo, en todas las formas posibles: radio, prensa, volantes, compañías, afiches, que se realizaba en su educación para que Montevideo, la gran ciudad, estuviera a tono con las grandes capitales del mundo. Y el pueblo montevideano que sabe parodiar las frases de su héroe máximo, demuestra, con hechos, en ese trozo de la capital donde funcionan los semáforos, que los orientales "son" tan educados como "obedientes". Cerro Montevideo, además de esa calle 18 de Julio como auxiliar móvil se asemeja, otras dos mil cuatro cientos cincuenta metros, pero en total, es de 2100. Nos hemos tomado el trabajo de contarlos, motivo por el que podemos expresarle que la letra "P" es la más favorecida, pues empezamos con ella en los nombres de 21 calles. Le siguen en orden cronológico, las letras "T" con 21, la "A" con 1, la "M" con 16. La más pobre es la "H" con sólo dos: Hopes y Hamlet. Igual la "K" con dos: Kock y Kossut. Luego la "S" con cinco. La "D" con siete. La "B" con ocho. La "C" y la "L" con catorce cada una. Y pasan de cien la "N" (104), la "R" (122), la "E" (116) y la "V" con (15).

Nuestro anhelo es que llegue un día en el que todo el pueblo montevideano demuestre en sus dos mil cuatrocientos de Montevideo, que sabe ser obediente como lo es en ese trecho de mil veinte metros donde funcionan los semáforos.

Ya "oímos" respuestas como esta: eso es imposible, eso no se conseguirá jamás. Contestamos: también se creyó imposible que el hombre pudiera volar como las aves y en pocas decenas de años, con sus vuelos, ha dejado a las antiguas empresarios del arte rondineros y aguilas en la categoría de moscas y mosquitos. No olvidemos esta frase con valor de axioma de nuestro gran Reformador: "Hay que educar, educar, siempre educar".

Hemos oído expresar que la perdida educativa es mortal, pues los accidentes siguen provocando tragedias terribles, como la de Cazot, en mayo de 1951, con cuatro muertos y 19 heridos, al chocar un omnibus con un motor, y como la de Km. 21 de la Carretera a Pando, pero después, con 23 heridos al chocar entre sí dos omnibus de una misma compañía.

Con ese criterio tendríamos que

La disminución de los peatones y de los lugares destinados a depósito o aparcamiento de automóviles contribuye al orden y hermoseo de una población y, por tanto, a la seguridad de los ciudadanos.

cerrar todos los hospitales y todos los establecimientos de sanidad, pues, pese a ser el Uruguay, nuestra patria, el primer país de América en cuanto a menores índices de malas colecciones, no por eso dejan de aparecer, de cuando en cuando, casos graves de enfermedades contagiosas, venidas por aviones o barcos, desde lejanos lugares.

Pero gracias a la educación del pueblo y a la conciencia de las autoridades nacionales que entienden que la salud pública es un tesoro patrimonial, ha desaparecido para siempre de nuestro medio la terrible viruela, que tantos estragos hacía en épocas pasadas. Y la fiebre amarilla y el tifo bacilar solo figuran en los textos docentes.

Entendemos que, si dejamos de educar por la aparición de estas cosas la idea que evitan tantos hogares, que estropean tanto materiales y que entristecen tantos espíritus, el mal se hará mayor.

Si hacemos la educación como corresponde en aquellos que son vacunables y hospitalizamos los medios de ayudar de los valientes a todas las personas que en la escala de Terman acusan coeficientes intelectuales menores de noventa. Para este autor de fama universal, la inteligencia media, normal, está entre los noventa y los ciento diez. Algunos la colocan más allá del 140 a los umbrales entre los [illegible] y los 40.

Algún día se legislará en el sentido de que solamente podrán conducir vehículos automotores las personas de buena conducta social. Es cierto que quienes tienen cuenta en [illegible] con la Policía y los Jueces, son, como consecuencia, doblemente peligrosos, pues lo son por naturaleza y por "vocación".

Esos son los que rinden culto a Baco y siguen manejando, los que escandalizan a todos los que viajan en sentido contrario, los que van, tambaleando, a choques con personas heridas y siguen de largo, los que, envalentonados por el poderío de las máquinas que guían, hacen prevalecer el derecho de la fuerza, sin importarles la fuerza del derecho de los demás. Esos son los que se hieren o matan, aunque hieran. Son, en una frase, los cancerbos de nuestras carreteras y de nuestras calles y avenidas. Y calculemos que más vale evitar la causa que atender en "clínica" y no sufrir los "efectos" que siempre son muchos.

Por suerte ya van siendo muchas las preocupaciones oficiales y privadas, las que entienden que, por el camino de la educación, se ganan conciencias y voluntades. Así, el Banco de Seguros del Estado, además de todo el valioso material gráfico que distribuye, además de los cursillos que está apoyando a la mentalidad de los niños, luego de [illegible] medio en concursos especiales, además de las clases de seguridad que sus técnicos dictan en fábricas y talleres, anualmente, al lanzar la experiencia de sus altos funcionarios dirigentes ofrece, en días curso para Adultos de esta Capital, la verdad de los problemas familiares y sociales que tienen que resolver diariamente por culpa de quienes no atienden a tiempo la voz de Doña Prudencia, "dama" a la que, a cada día, habrá que personificar, dándole el valor de un símbolo y a la que habrá que ubicar, como alerta permanente, en todos

Los recipientes que contienen ácidos no deben inclinarse hacia la persona que los manipula o hacia otras personas, pues si el ácido se derrama, puede ocasionar graves quemaduras.

los lugares donde el peligro, como víctima de la cual repite su presa.

La Asociación Uruguaya de Seguridad, entidad que agrupa a personas bien intencionadas año tras año, interesada en su salud.

El Ministerio de Salud Pública dará vida a un gran cinematógrafo, artístico y didáctico, con nuestra realidad nacional, a fin de predicar con él, en las calles, bares y cafés.

La Intendencia Municipal deseando poder aprovechar la experiencia de técnicos y especialistas, [illegible] a todas las instituciones [illegible] a todas las entidades [illegible] representantes de la prensa [illegible] dando [illegible] a una gran [illegible] discusión en este sentido [illegible] la que luego de muchos meses de labor [illegible] e inteligente [illegible], en conclusiones precisas, sus puntos de vista en este [illegible] como problema del tránsito montevideano.

Y el Consejo N. de E. Primaria y Normal, por moción del Vocal Sr. Nicasio H. García [illegible] especial con la realización de estudios, en las escuelas primarias, relacionados con los peligros del tránsito y con la ordenación del mismo en consecuencia con la nueva reglamentación que las autoridades municipales han dado al mismo.

Y nosotros, con el entusiasmo y la confianza de siempre, en próximas muestras sabrá a fines de 1962 [illegible] nuestra experiencia, los datos de la prensa diaria, los [illegible] que llegan a la [illegible] "Todo vale poder vivir mucho en la vida y no a vida en un momento". "La vida que [illegible] los datos estadísticos, grabaciones en discos con [illegible] por amigos [illegible], afiches [illegible], caricaturas oportunas, cuentos adecuados, poesías escritas expresamente para esas actos y exhibiciones cinematográficas, con fines strip mexicanos, obras [illegible] por una empresa privada "S. U. F. F."

Actualmente, 1961, [illegible] nos ha tocado realizar el trazado de semáforos autóctonos, de tránsito a los que funcionan en nuestra principal Avenida, consideramos que, a nuestro pedido, fue mandado construir por el Sr. Intendente Municipal Agrimensor don Germán Rallaro, labor que realizamos con nuestros técnicos municipales en los talleres propios.

Además, para que la enseñanza tenga el valor de una realidad, utilizamos los buenos servicios de Varios auxiliares y de auxiliares Inspectores municipales, facilitados, generosamente por la Policía de Tránsito y por la Dirección de Tránsito Público. Ya que, por sus peligros, no podemos ni debemos dictar la escuela o la calle hacemos penetrar un trozo de calle en la escuela, donde realizamos la misma enseñanza sin peligro alguno.

El Sr. [illegible] Secretario Oficial de Difusión Ramón Betancor, también se ha asociado a esta campaña y ha grabado, con el elemento artístico de la Intendencia, un interesante cuento infantil, relacionado, también con los peligros del tránsito.

También, gentilmente ha permitido la grabación de discos, para ser útil saber en nuestra labor de [illegible].

Como se deduce, existe un amplio terreno propicio para la siembra fecunda.

Causa extrañeza que todavía los

Se ha montado una obra modelo en un gran esfuerzo por elevar las condiciones viales de la clase trabajadora, con la intervención de la Central de Servicios Médicos del Banco de Seguros del Estado

[illegible] [illegible], siempre ágiles [illegible] [illegible] en todas las campañas de [illegible] que se hacen en [illegible] [illegible] mar [illegible] en [illegible] de los que también como en el [illegible] para [illegible] de la [illegible].

[illegible]

Ya tenemos en nuestro poder, tantos trabajos valiosos, que pronto hemos de formar con ellos una antología [illegible] y editarla.

[illegible] para los lectores [illegible] de [illegible] esta página de [illegible] de fama universal, autor de "La Carreta", "La Diligencia" y de tantas decenas de obras admirables.

A un sobrino de [illegible] José Pedro Be[illegible]: "Mi querido amiguito: Tú me has dicho que yo tengo obras muy hermosas y que te causan gran admiración. Pero has de saber que tú mismo representas para tus padres, algo mucho más hermoso aún y que ellos te admiran como una viviente y armoniosa obra de arte con mucho más fervor, desde el fondo de sus corazones.

"Por lo mismo, voy a darte un consejo de amigo y de padre también.

Tu vida es un don muy precioso que [illegible] debes cuidar con [illegible] especialmente cuando [illegible] a tu seguridad y estás [illegible] a [illegible] de los [illegible].

Hay muchos [illegible] para [illegible] la [illegible] que deben [illegible] voluntad [illegible].

Si una persona muy querida desapareciera de tu lado [illegible] pueden [illegible] causada por [illegible] o tu imprudencia la expone a los peligros [illegible].

No olvides nunca que hay en tu hogar un lugar sagrado que es sólo tuyo y que nadie puede ocuparlo más que tú mismo. Piensa que su vacío representaría muchas lágrimas y la desesperación de ver truncada una esperanza en plena primavera de floración. Sé bueno, sé prudente y serás feliz, con eso habrás dejado una estela de alegría en tu paso por la vida y tu destino estará cumplido. Te abraza con cariñoso abrazo, tu amigo *José Belloni*."

Nosotros, para terminar, [illegible] poeta Dr. José María Delgado:

"[illegible], amor
Que regalo el de la vida
No hay nadie tan pecador
como aquel que la descuida"

Se puede definir el seguro: un contrato por el cual el asegurador agrupa en mutualidad a otras personas llamadas "asegurados" a fin de ponerlas en aptitud de indemnizarse mutuamente una pérdida eventual (siniestro) a la que están expuestas como consecuencia de la realización de ciertos "riesgos" mediante una suma llamada "prima" o cotización, pagada por cada asegurado al asegurador, quien la aporta a la masa común, deducción hecha de los gastos de gestión.

SUMEN

[illegible]

BANCO DE SEGUROS DEL ESTADO

CASA CENTRAL: MERCEDES 1051
MONTEVIDEO

SUCURSALES

Artigas, Canelones, Trinidad, Florida, Minas, Maldonado, Paysandú, Rocha, Fray Bentos, Rivera, Salto, Mercedes, Tacuarembó, Treinta y Tres, Durazno.

AGENCIAS GENERALES

DEPARTAMENTO DE ARTIGAS

Artigas: Sucursal
Bella Unión: Umberto Porta
Estación Coelillos: Juan José Salsamendi.
Tomás Gomensoro: Lucio E. Tovon.

DEPARTAMENTO DE CANELONES

Canelones: Sucursal
Cerrillos: Antonino Zunino
La Paz: Cesar A. Logomarsino.
Las Piedras: Marcelo Bonbal
Migues: Ciriaco Basavilvaso
Montes: Santiago Reguero
Pando: Juan J. Barnech
Pueblo Sauce: Raimundo Blanco
San Antonio: José L. Brignone
San Bautista: Adriano Merabotto
Santa Lucía: Carlos Do Fonseca Díaz
San Ramón: Rodríguez y Olivera
San Jacinto: José Motto Diverio
Santa Rosa: F. Ugalde Batista.
Soca: Andrés F. Riverón.
Tala: Abel M. Barnech.
Progreso: Alberto Arcos

DEPARTAMENTO DE CERRO LARGO

Melo: Julio A. Pose
Fraile Muerto: Asad N. Ganan
Río Branco: Aristo Arismendi
Tupambaé: Alfredo Cruz Sosa.

DEPARTAMENTO DE COLONIA

Colonia: Luis A. del Cerro
Carmelo: Justo Cervetti Vachin
Colonia Miguelete: Elena Jourdan
Colonia Valdense: Victor Geymonat
Conchillas: Evans y Cía.
Estanzuela: Magín Martínez Flores
Juan J. Lacaze: Camilo Santín Carbal a
Nueva Helvecia: Guillermo Greising S. A.
N. Palmira: Clodomiro Castillos e hijos
Ombúes de Lavalle: Roberto Dávila Gatti
Punta de San Juan: José A. Clavijo
Rosario: Alfredo Tort
Tarariras: Oscar Olivera Núñez

DEPARTAMENTO DE DURAZNO

Durazno: Sucursal.
Blanquillo: Juan F. Alves.
Cerro Chato: Valentín R. Santiago
La Paloma: Víctor M. Cortazza
Pueblo del Carmen: Manuel F. Santiago.
Sarandí del Yí: Carlos E. Alvarez
San Jorge: Justo Martínez

DEPARTAMENTO DE FLORES

Trinidad: Sucursal
Arroyo Grande: Luis A. Arias
Puntas del Sauce: Luis A. Navarro
San Gregorio: Lucio D. Rodríguez.

DEPARTAMENTO DE FLORIDA

Florida: Sucursal
Cardal: Carlos A. Scalabrino
Colupú: Angel B. Moscatel
Cerro Colorado: Antonio O. Correa
La Cruz: Juan Carlos Vanni
Fray Marcos: A. Roemer Figueredo
Isla Mala: Severo Vidart
Sarandí: Vda. e hijos de A. Alzaremza
25 de Agosto: Juan Bonino Gallo

DEPARTAMENTO DE LAVALLEJA

Minas: Sucursal
José Pedro Varela: Mario Alvarito de Pintos
J. Batlle y Ordóñez: Felipe Piragini
Mariscala: Donaldo C. Domínguez
Piraraná: Alvaro Rodríguez
Pueblo Colón: Santiago M. Errazquin
Solís: Pedro Sarasqueta
Zapicán: Pablo J. Pombo
Est. Solís: Ernesto Sampini Ferrero

DEPARTAMENTO DE MALDONADO

Maldonado: Sucursal
Aiguá: Batlle W. Marchetti
Pan de Azúcar: Juan Blois S. A.
Piriápolis: Elbio F. Gorrochea
San Carlos: Alcides S. Nocetti
La Sierra: Hernán Cigenda Vignoli

DEPARTAMENTO DE MONTEVIDEO

Colón, Sayago y Peñarol: Oscar Delgado
P. Blancos, Manga, Miguelete, Toledo, Limón y Moreñas: Juan A. Repetto
Rincón del Cerro: Trujillo Hnos.

DEPARTAMENTO DE PAYSANDU

Paysandú: Sucursal
Chapicuy: Sario Hnos.
Est. Piedade: Rizzi Hnos.
Guichón: Arie A. Arrigos Márquez
Piedra Sola: Genaro Ruiz
Piedras Coloradas: Alfredo O. Rocca
Quebracho: Nicolás B. Lorenzo
Queguay: Francisco Máscolo

DEPARTAMENTO DE ROCHA

Rocha: Sucursal
Castillos: Blanca E. Giménez Rocca
Cebollatí: Juan B. Rodríguez
Chuy: Gustavo Arismón
Lascano: Pedro M. Caballero
Velázquez: Ramón E. Garaza
San Luis: José Ma. García

DEPARTAMENTO DE RIO NEGRO

Fray Bentos: Sucursal
Merinos: Luis López de Haro
Nueva Berlín: Luis A. Pereira
Young: Brígido A. Marrón
San Javier: Manuel Díaguez Massey

DEPARTAMENTO DE RIVERA

Rivera: Sucursal
Minas de Corrales: Arturo Grau Bossal
Moirones: Cesar Yordi
Tranqueras: Hernando Abarno
Vichadero: Nicanedes Brochado

DEPARTAMENTO DE SALTO

Salto: Sucursal
Arapey: Bonifacio R. Bistain
Belén: Hnos. V. de Gonçalves e Hijos
Colonia Lavalleja: Juan y Luis Estévez
Guaviyú de Arapey: Estévez Hnos.
Vera: Soc. de Antonio Pelaez
Palomas: Mattera H. Bernardo

DEPARTAMENTO DE SAN JOSE

San José: Atilio M. Zugasti.
Ecilda Paullier: Tomás Ha: er
Ed. Rodríguez: Molinos del Sur S. A.
Libertad: Egidio Torini.

DEPARTAMENTO DE SORIANO

Mercedes: Sucursal
Agraciada: Cesare Hnos.
Cañada Nieto: Pablo Gauthier
Cardona: Pedro Deferari
Dolores: Cosseso Hnos. S. A.
Dolores: José Ma. Varela
Palmitas: Atilio G. Gebbi
Santa Catalina: A. Tomás Greco

DEPARTAMENTO DE TACUAREMBO

Tacuarembó: Sucursal
Achar: César S. Gutiérrez
Curtina: Pedro Oscar Estévez.
Paso de los Toros: Isobelino Pola
San Gregorio de Polanco: Francisco P. Petrone.
Tambores: Alberto Alberti
Coronado: Luis A. Martínez

DEPARTAMENTO DE T. Y TRES

Treinta y Tres: Sucursal
Santa Clara: Francisco A. Scalpini
Vergara: José María Vergara.

AGENCIAS DE SEGUROS CONTRA GRANIZO

SEÑOR AGRICULTOR: busque en la siguiente lista, al Agente que corresponde a su zona. El le dará los datos que necesite y llenará la solicitud de seguro.

DEPARTAMENTO DE ARTIGAS

Artigas: Rogelio Roballo
— **Bella Unión:** Umberto Porta

DEPARTAMENTO DE CANELONES

Canelones: Luis A. Mathón. — César A. Lagomarsino
Cerrillos: Antonino Zunino
— **Francisco Soca:** Raimundo Blanco
— **La Paz:** Edio C. Dornjiat
Migues: Cirlaco Barcalategui
— **Pando:** Juan J. Barnech
— **Piedras de Afilar:** Mariano Guillén (hijo)
— **Progreso:** Alberto Arizaga.
— **San Antonio:** Ramón M. Capecce
— **San Bautista:** Adriana Marabotto
— **San Jacinto:** José María Divera
— **San Ramón:** Rodríguez y Olivari
— **Santa Lucía:** Carlos Da Fonseca Díaz. Bari S. González
— **Santa Rosa:** F. Jibaldo Batista
— **Sauce:** Andrés F. Riverón
— **Tala:** Abel M. Barnech y Edmundo Barrio
— **Tapia:** Santiago Prandi.

INSTITUTO NACIONAL DE COLONIZACION

San Jacinto: Inmuebles 400 y 403
— **Tapia:** Inmuebles 421 y 398

DEPARTAMENTO DE CERRO LARGO

Melo: Julio A. Pose
— **Fraile Muerto:** Asad N. Ganem

DEPARTAMENTO DE COLONIA

Colonia: Luis A. del Carro, Sebastián Harregay (hijo)
— **Agraciada:** Cécero Hnos.
— **Artilleros:** Antonio G. Barros
— **Cardona:** Pedro Dalpan, Gastón Canavesio
— **Carmelo:** J. J. Cervetti Vachin, Pescetto Hnos., Mora y Cía. Ltda., Sindicato Agrícola Ideal.
— **Colonia Miguelete:** Elvio Jourdán
— **Colonia Valdense:** Víctor Geymonat
— **Conchillas:** Evans y Cía
— **Cufré:** Chaco y Carbajal.
— **Estancuela:** Magín Martínez Flórez
— **Juan J. Lacaze:** Camilo Santín Carballo.
— **Miguelete:** Juan Carlos González
— **Nueva Helvecia:** Guillermo Greising S. A., Kurlat Hnos. y Cía., y Barreto Hnos.
— **Nueva Palmira:** Clodomiro Castillos e Hijos, Julio V. Baglicchino y Andrés S. Bianchi.
— **Ombúes de Lavalle:** Roberto Dávila Giatti. Aníbal L. Frache
— **Puntas de San Juan:** José Amado Clavijo.
— **Rodhuelas:** Berlín Soc. Com.
— **Rosario:** Alfredo Tori, Soc. de H. Esteban Furca
— **San Juan F. del Hospital:** Arturo D. Landechea
— **Tarariras:** Oscar Olivera Nuñez y Guillermo Greising S. A.

INSTITUTO NACIONAL DE COLONIZACION

Colonia Agraciada: N. Palmira

DEPARTAMENTO DE DURAZNO

Durazno: Alberto H. Anchieri
— **Blanquillar:** Juan Fco. Alvez

— **Cerbert**: Manuel F. Santiago
- **Sarandí del Yí**: Carlos E. Alvarez

INSTITUTO NACIONAL DE COLONIZACION

Colonia "La Palma": Sarandí del Yí.

DEPARTAMENTO DE FLORES

Trinidad: Joaquín Echeverry del Pino y Jorge D. Rodríguez.
— **Arroyo Grande**: Luis A. Arias
— **Puntas del Sauce**: Luis Alberto Novatro
— **San Gregorio**: Jorge D. Rodríguez

DEPARTAMENTO DE FLORIDA

Florida: Teodoro Ernesto Galán
— **Cardal**: Carlos A. Scaglioni
- **Casupá**: Juan G. Echeverría, Angel B. Moscatelli y Alfredo J. Volpi
Fray Marcos: A. Roemer Figueredo
Mariano Correa
— **Isla Mala**: Severo Vidart, Carlos Marroni
La Cruz: Juan Carlos Vennetti
Pintado: Nicomedes Martínez
Puntas de Maciel y Gaita: Colaio T. Fcos. Isidro F. Gorrencegui
Rabelada: Ramón Juan Copondo G.
— **Sarandí**: Vda. e Hijos de A. Acevedo.

INSTITUTO NACIONAL DE COLONIZACION

Colonia "Sánchez": Florida.
Figueredo: Est. Palermo.
— **Sarandí Grande**: Inmueble 406

DEPARTAMENTO DE LAVALLEJA

Minas: Hugo Jaquet
— **Pueblo Solís**: Pedro Solsamendi
- **Valle del Solís**: Ernesto Scarpini Ferraro
— **Gaetán**: Alfredo J. Volpi.
— **José Pedro Varela**: Mario C. Alvarez de Flores
Est. Ortiz: Castro Hnos.
— **Pueblo Colón**: Santiago M. Errazquin
Piraraja: Aurora Rodríguez.

DEPARTAMENTO DE MALDONADO

Aiguá: Batlle Moreghetti
— **Pan de Azúcar**: Juan Biglia S. A.
San Carlos: Alcides S. Nocetti
— **La Sierra**: Hernán Cigando Vignoli

DEPARTAMENTO DE MONTEVIDEO

Piedras Blancas: José R. De Arrosa, Juan A. Fapetto
Rincón del Cerro: Trujillo Hnos. Americo Sillo.

DEPARTAMENTO DE PAYSANDU

Paysandú: Mosellas Hnos. & Cía. y Estefano Salamendia & Cía. S. A.
- **Algorta**: Piazza Hnos.
— **Chapicuy**: Barra Hnos.
— **Guichón**: Artigas & Cía.
— **Merinos**: Luis López De Haro
Piedra Sola: Genaro Russi
Quebracho: Nicolás B. Lorenzo
— **Queguay**: Francisco Moscato
— **Parada Esperanza**: Angel Parrini
— **Piedras Coloradas**: Alfredo O. Ronca

INSTITUTO NACIONAL DE COLONIZACION

Colonia "Diana": Est. Guichón
Colonia "19 de Abril": Porvenir
Colonia "Las Delicias" y "Guaviyú": Est. Quebracho
— **Colonia "Chapicuy"**: Est. Chapicuy
— **Colonia "Paysandú"**: Casa Blanca

DEPARTAMENTO DE RIO NEGRO

Fray Bentos: Manuel F. Zabalúa, Carlos A. Bonti & Cía.
Algorta: Ruiz Hnos.
— **Guichón**: Artigas & Cía.
— **Las Flores**: Daniel Osvaldo Armand Ugón, Lorenzo Tassano & Cía. Ltda.
Nuevo Berlín: Luis A. Pereira, Carlos A. Bonti & Cía.
— **San Javier**: Manuel Diaguez Montero
— **Young**: Brígido A. Martínez, Lorenzo Tassano & Cía. Ltda., Antonio Bortaburu

INSTITUTO NACIONAL DE COLONIZACION

Colonia Cesar Mayx Gutierrez Esr Young
— **Colonia** Tomas Barreto a Inglaterra F Bentos
Colonias San Javier y Ofir San Javier

DEPARTAMENTO DE RIVERA

Minas de Corrales Arturo Grau Rosell
Vichadero Encomendas Brochado

INSTITUTO NACIONAL DE COLONIZACION

F Palmita. Inmueble 4 3

DEPARTAMENTO DE ROCHA

Rocha. [illegible] H Di Candia
Aliatez Maximo D Molan
— **Lascano** Pedro Mirabalias

DEPARTAMENTO DE SALTO

Salto Ruben D Cabrera Bernardino F Tenca

INSTITUTO NACIONAL DE COLONIZACION

Colonias Salto y Artigas Salto

DEPARTAMENTO DE SAN JOSE

San Jose Arturo M Zugasti Diego Ruiz Cuf é [illegible] & Cabrera
— **Ecilda Paullier** Tomas A Hotter
Libertad Egidio Turini
Mahoma [illegible] Alberto Arias y Arturo M Zugasti
— **Puntas de Valdez** Benzano Repetto Hnos Abel y Adolfo Perez
Rincón de Albano Francisco Cabeza Garcia
— **Rincón del Pinar** Abel y Adolfo Perez Pedro Pablo Eugenio
— **Rodriguez** Mario [illegible] S. A
— **Santa Lucia** Ber. S Gonzalez y Cia Da Francisco Elias
— **Puntas de Gregorio** Conrado Sanchez
Pozo del Carretón [illegible] Mo Cercado Arturo M Zugasti

DEPARTAMENTO DE SORIANO

Mercedes Egidio [illegible] Aníbal Sanchez y Cabrera Mario H Tomas
Arroyo Grande [illegible] Arias
— **Conada de Nieto** [illegible]
— **Cardona** [illegible] y Pedro Deier
— **Colonia Concordia** [illegible] y José Pessi
— **Dolores** Ligo Agro [illegible] Fresno & Ruiz S A y Cendo J Gentile y Cia [illegible] S A
Drabble José M [illegible]
Egaña Capondaguy & Cia
— **Miguelete** José C [illegible]
Agraciada [illegible] Andrés S Bianchi y Cia Cabillos e [illegible]
— **Palmitas** Aquilo G [illegible]
— **Paraada Elena** Domingo Anonia
Santa Catalina [illegible] Gaona [illegible] M Vaca
— **San Juan** José A Clavijo
San Mauricio Víctor A Blanco

INSTITUTO NACIONAL DE COLONIZACION

Colonia Lorenzo Esr Santa Cata

Drabble Inmueble 473

DEPARTAMENTO DE TACUAREMBO

Pozo de los Toros Isabelino Pais Tacuarembo [illegible] y Arturo [illegible]

DEPARTAMENTO DE TREINTA Y TRES

Treinta y Tres Félix C Olascoaga

CENTRAL DE SERVICIOS MEDICOS

MERCEDES ING. JULIO HERRERA Y OBES

●

Administrador General

Sr. JOSE [illegible] SEBUM

●

MEDICOS DE CAMPAÑA Y RADIO

ARTIGAS

Artigas: [illegible] de Dios Gómez Gil, Carlos A. Mondone, Manuel M. Quevedo, René Signo Bel[illegible]
Bella Unión: Francisco [illegible], Gerardo Blanch
Cabellos: Juan José Erroccenza
Tomás Gomensoro: Gerardo Blanch

CANELONES

Canelones: C. Vercesi, José F. Gelin, Roberto Bria Pena, Roberto Leg[illegible]
Atlántida: Alfredo C[illegible]
Cerrillos: Humberto Arena Ferrer
Juanicó: Guillermo Arbelaiz Prandy
La Paz: Juan C. Porter, [illegible] Zapata, Ernesto Zaynosso
Las Piedras: Armando Bubba, M. [illegible], A. [illegible]
Migues: Manuel Varela, Pedro A. [illegible]
Montes: Pedro A. Triaca, Manuel Varela, [illegible]
Pando: E. Pagni, Manuel [illegible], Héctor Pavillo, Sandro Murtinez, [illegible], A. [illegible], P. Darina
Progreso: Guillermo Arbelaiz Prandy
San Antonio: Angel [illegible]
San Bautista: H. Mailho, [illegible]
San Jacinto: Nicolás [illegible]
San Ramón: Roberto Sagarzazu, Oscar [illegible]
Santa Lucía: Carlos Pagani, Alfredo Guglielmo, Mario Lagnan, Lagnan
Santa Rosa: A. Fernando Scarpa, Víctor Pacchiegan
Sauce: Pedro Roberto, Miguel [illegible]
Soca: Pedro M. [illegible], Previsal
Tala: Rafael [illegible], Hiebra, [illegible], Errandonea

CERRO LARGO

Melo: Ramón Alvarez Silva, José E. Mengula, Juan Carlos Silva Rincón, Artigas, Luis F. [illegible], Romeo Poggiolo
Cinco Sauces: Juan A. Borges
Fraile Muerto: Alfredo Alvarez Freire, Mario Montoya Guarchi, Jaime Bir[illegible]
Río Branco: José Luis Quiroz Morató, Nicanor Loriente
Tupambaé: Manuel M. Saavedra, Octavio Bay

COLONIA

Colonia Fernando Bassolino [illegible] M. Fernández Granovich Aguirre Aldo Gaggero Somma Barros [illegible]
Carmelo Hugo C. [illegible] Eduardo [illegible] Juan C. [illegible] Dante Rossi Norberto Carvajal
Colonia Miguelete José Quadrado
Colonia Valdense [illegible] Rosser
Conchillas [illegible] A. Machado
Cufré A. [illegible] A. Karlen
Joaquín Suárez [illegible] E. [illegible] José Valeria [illegible]
Juan L. Lacaze Manuel López Varela Hugo Dere[illegible] A. [illegible]
Martín Chico M. [illegible]
Nueva Helvecia Carlos A. [illegible] Juan Carlos [illegible] Anibal Reyna Arnaldo Karlen
Nueva Palmira Eduardo Rubio Medulia Pérez Fernández
Ombúes de Lavalle Angel G. Fortunato [illegible] Alejandro [illegible]
Riachuelo Agustín Gaggero
Rosario Juan A. Goñi Américo Aguirre Edmundo Gaggero [illegible] Martínez Andrés M. A. Piazza

DURAZNO

Durazno Eduardo M. Carter Miguel [illegible] Eduardo Pérez [illegible] Pelufo Alberto Espondeur Santiago [illegible] A. [illegible]
Blanquillo Alejandro Sarachago
Carlos Reyles Héctor [illegible]
Puebla Carmen Rodolfo de Angelis Ricardo Schmit [illegible] Cardozo Eduardo Vergara
San Jorge [illegible] Ribeiro Mendoza Carlos Apaz
Sarandí del Yí [illegible] Gerrard Francisco D. Bos

FLORES

Trinidad [illegible] Sánchez Elche [illegible] Nunes Moreira
Arroyo Grande [illegible] M. Alvarez

FLORIDA

Florida Juan C. Revés Juan M. Bau
Cardal Eduardo [illegible]
Casupá Ernesto Chocca Juan P. Rossi
Cerro Colorado Ricardo Chocca
Fray Marcos Pedro Correa
Illescas Cesar Fernández Correa
Isla Mala César de Aguirre
La Cruz Felipe Sutton
Sarandí Grande Antonio A. Abad Alfredo Saldivar

LAVALLEJA

Minas: A. de la Riestra, Raúl Calvo, Rufo Serondi, Mariano
José Batlle y Ordóñez: Armando Figueroa, Oscar Fernández Correa
José Pedro Varela: A. Podestá Carnelli
Mariscala: [illegible] Olaverria, Francisco Isern
Florencio: Pedro Corbo, Dante Mariotta Riera
Solís de Mataojo: Andrés De Lino, Carlos Paradeda
Zapicán: Francisco Gallotti Bila

MALDONADO

Maldonado: Antonio Tommaro, Elbio Rivero, Héctor Cortelli, Juan M. Sorio, Mario Scasso, Saul G. Arregui
Aguá: José V. Toriello, Lorenzo S. Musso, Marino B. Souto
La Sierra: G. Ricardo Barania
Pan de Azúcar: Delio Rossi de Alcántara
Piriápolis: José V. Chillier, Héctor Barrios Noguès
Punta del Este: Egon Duarte de Collazo
San Carlos: José Aicher, José D. Mautone, Bernardo A. Curbelo Silva

PAYSANDU

Paysandú: E. Fortuna, A. F. De Medina, R. Paradisa, J. C. Corzello, A. D. Roldán, R. Puyo, V. Cerda Cendán, R. Rubio, Ríos, R. Colegio, G. Pignatelli, Sarroca, A. Mojón, R. Rodríguez Vegas, A. Teso García
Piedra Sola: Nelson B. Varela.
Piñera: Rafael Pozzi
Guichón: Rafael Pozzi, Angel Olorábal
Pueblo Porvenir: Juan E. Barreiro
Quebracho: Raúl O. Martínez
Queguay: Raúl Puyo
Algorta: Domingo Calcagno

RIO NEGRO

Fray Bentos: Eduardo Cerrato, René Lacroix, Reyes Magariños, Federico Gilardoni, Roberto Vázquez
Nueva Berlín: Juan J. Pita Nebril
San Javier: Luis A. Abboyo.
Young: Carlos M. Pastor, Semiramides C. Zeballos, José Levin

RIVERA

Rivera: Horacio Migliaro, Juan M. Brito, Antonio Vargas
Minas de Corrales: Enrique M. Ross, Juan C. Lockhart
Tranqueras: Juan B. Delgadino
Vichadero: Arturo Paredado, Julio E. Landi

ROCHA

Rocha: Emilio T. Luciani, Juan José Falcón.
Castillos: A. Alvarez Caumi, H. Lucian Couture, A. Gruning Herrera.
Cebollatí: Raúl Fossa Campos, Víctor Galceran Fonseca.
Chuy: Víctor Galceran Fonseca, Nicolás Corso, Eladio Aschmuño.
La Paloma: Enrique T. Lucioni.
Lascano: Enrique M. Ipourraguirre, Roberto [illegible] Fernández Bordes, Juan Abdala.
Velázquez: Mario Filippini.

SALTO

Salto: Carlos Bortagaray, Enrique Rodríguez [illegible], Federico Jimpiérez, Eduardo M. Pérez, Humberto P[illegible], [illegible] Simonet, Fernando Lucas Gotre, Jorge Errandonea, Luis A. Be[illegible]
Belén: Nicolás Crocce, Miguel Br[illegible]
Colonia Lavalleja: Humberto P[illegible]
Constitución: Enrique [illegible]
El Espinillar: Héctor D. Gr[illegible]
Guaviyú de Arapey: Onofre D. [illegible]

SAN JOSE

San José: Angel [illegible] Rodríguez, F. Costa Yanes, Venancio Bálsamo, María Mu[illegible], María A. Solari[illegible]
Ecilda Paullier: [illegible] Rodríguez Bonavita.
Libertad: [illegible] A. T[illegible]
Mal Abrigo: [illegible] Balbom, Venancio Bálsamo.
Rodríguez: [illegible] A. Aguirre.

SORIANO

Mercedes: Ricardo [illegible], Eduardo [illegible], José M. Filippini, Luis Méndez, Alberto [illegible] A. [illegible]
Agraciada: [illegible] Fu[illegible] Mendez.
Cañada Nieto: Angel V. [illegible]
Dolores: Antonio [illegible], [illegible] Machado, [illegible] Guelman, Rosendo García.
Cardona: José Olivera Ribas, Ernesto Bos, Carlos Barbosa.
Dolores: [illegible] H. Fer[illegible], Rubén Wernie.
Palmitas: Homero Monteiro.

TACUAREMBO

Tacuarembó: Alberto Bergué, Bertabe Ros, Luis A. Magnone, Virgilio Pereira, E. [illegible] Abdo.
Bañados de Zapucay: Teófilo S. Martínez.
Conguyá: Eduardo V[illegible]
Pueblo Curtina: [illegible]
Paso de los Toros: Guillermo Tarán Núñez, Valerio A. López, Dante [illegible], V. Blanco González.
San Gregorio del Polanco: Sergio E. [illegible], Alvaro A[illegible]
Tambores: Alipio Ferreira, A. Fernández [illegible]

TREINTA Y TRES

Treinta y Tres: O. Méndez Tachiera, Rodolfo Castrillejo, Elbio Ferreiro
Cerro Chato: Cerbal Arrigoa, O. Alvarez Conde.
La Charqueada: Raúl Fosso
Santa Clara de Olimar: H. Vogt, Mosquera
Vergara: Juan C. Schiavero, Braulio Lago

MEDICOS DE RADIO

[illegible] Colón: [illegible] Alvarez
Unión y Morafos: [illegible] Bonavita
Sarrago: [illegible] Guerra Sánchez
Piedras Blancas y Toledo Chico: H. Becher
Unión: Francisco Espoz

INDICE DE MATERIAS

Págs.

HISTORIA NACIONAL

LAMINAS

LITERATURA

METEOROLOGIA

VARIOS

INDICE DE AUTORES

Esta obra ha sido editada por el Banco de Seguros del Estado (Montevideo-Uruguay).
La carátula fue impresa por Vanderea y Cía. Ltda.
Los anexos por Imprenta Uruguaya S. A. y el almanaque en los talleres de Imprenta Rex S. A.
Se terminó de imprimir el 2 de diciembre de 1952.

BANCO DE SEGUROS DEL ESTADO

Sus reservas en títulos de Deuda Pública y en propiedades urbanas y rurales, están radicadas en el país y al servicio del país.

Edificio de renta ubicado en la Rambla Sur y Pérez Castellano.

Parador "Fray Bentos"

Edificio de renta en Av. Agraciada y calles Mercedes y Paraguay.